

RISO TERRA E MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 300 g di pomodori maturi,
- 300 g di calamaretti,
- 200 g di gamberetti,
- 300 g di funghi champignon saltati in padella,
- 2 coste di sedano,
- 40 g di olio d'oliva,
- 1 limone (succo),
- 50 g di rucola tritata,
- sale,
- pepe in grani,
- cipolla.

Lessare i calamaretti in poca acqua aromatizzata con sedano, cipolla e pepe.

A cottura quasi ultimata unire i gamberi.

Tagliare i calamaretti a listarelle e rimetterli nel liquido di cottura, unire i pomodori a pezzi, i funghi, l'olio e il limone. Far marinare per 2-3 ore.

Cuocere il riso al vapore e condirlo con il sugo e la rucola.