

Ricetta risotto calamari e pesto

Preparazione

1. Mettere in un frullatore le foglie di basilico lavate ed asciugate con i pinoli, l'olio e lo spicchio d'aglio e un pizzico di sale. Frullare il tutto per un paio di minuti
2. Versare dell'olio in una casseruola e mettere a soffriggere i calamari. Nel frattempo tritare la cipolla e dopo un paio di minuti aggiungerla ai calamari.
3. Cuocere il tutto per una decina di minuti a fuoco lento per evitare di colorire la cipolla e i calamari, quindi aggiungere il riso per farlo tostare
4. Una volta tostato il riso aggiungere un mestolo alla volta il brodo vegetale e far cuocere per circa sedici minuti
5. Una volta cotto il riso, spegnere il fuoco ed aggiungere una noce di burro, il pesto e legare con una manciata di parmigiano
6. Lasciare riposare per due o tre minuti e procedere al servizio.

Consigli & curiosità

La ricetta del risotto calamari e pesto è molto semplice da realizzare. Ricordatevi che un buon risotto deve avere una consistenza tale che muovendo la casseruola deve fare l'onda.

Vi suggeriamo di accompagnare la preparazione con un [Pigato Doc Riviera Ligure di Ponente](#)