Dramàtica recepta de risotto de tinta de calamar

El risotto de tinta de calamar és una de les maneres més dramàtiques de fer aquest plat clàssic d'arròs italià. El risotto utilitza un tipus particular d'arròs cuinat d'una manera particular per aconseguir aquesta recepta.

En realitat, aquesta és una recepta de risotto força senzilla, tot i que necessiteu arròs de risotto i necessiteu calamars i tinta de calamar per fer-lo correctament.

La tinta es presenta en paquets petits que trobareu als supers als congeladors de peix. Per a l'arròs, compreu arròs bomba que és d'aquí , és el meu arròs de risotto preferit per fer risottos de peix i marisc. Els Arborio i el Carnaroli són bones varietats d'arròs de risotto,l'important és que continguin una bona quantitat de midó.

No podeu utilitzar arròs de gra llarg. Li falta el midó adequat. I els arrossos asiàtics de gra curt no absorbiran prou humitat per funcionar molt bé.

Pel que fa als calamars, els pots trobar congelats a molts supermercats, però la diferència és molt substancial si els compres frescos. Com que es tracta d'un risotto de tinta de calamar, seria estrany utilitzar una altra proteïna, però suposo que hi cabrien sípia o pop. I, per descomptat, trossos de peix blanc o cranc o gambes petites encara estarien bé si això és el que us ve de gust o teniu a la nevera.

Quin gust té la tinta de calamar? Salada com el mar, salada, com una mica de salsa de soja, amb una aroma gairebé com la de cogombre quan la tinta de calamar és fresca. Ho afegeixes al final perquè notis totes aquestes qualitats.

Serviu-lo amb un vi blanc auster.

Sense gluten

Risotto de tinta de calamar

Per 4 persones
Temps: Temps total 50 min: Temps de preparació 20 minuts, Temps de cuina 30 minuts

Ingredients:

- 3 cullerades d'oli d'oliva
- 3 grans d' all, picats
- 1 1/2 tassa d'arròs de risotto
- 1/4 tassa de vi blanc
- 1 quart de brou de peix, o brou de pollastre o verdures
- 2 sobrets de tinta de calamar
- 250g de calamars, tallats en anelles
- Sal
- Ratlladura de llimona

Elaboració:

PAS 1: Aboqueu el brou de peix en una olla i deixeu-ho a foc lent. Poseu-hi els anells de calamar i deixeu-los coure durant 30 segons, després pescau-los i reserveu-los en un bol.

PAS 2: En una altra olla de mida mitjana i gruixuda, escalfeu l'oli d'oliva a foc mitjà-alt i sofregiu els alls durant 1 minut. Afegiu l'arròs i remeneu per combinar. Cuini això durant 2 o 3 minuts, remenant sovint.

PAS 3: Afegiu el vi blanc i remeneu per combinar. Remenant constantment, cuina-ho fins que el vi gairebé s'hagi cuit. Afegiu aproximadament 1/2 tassa de brou a foc lent i continueu el procés. És important afegir brou lentament, remenar constantment i deixar gairebé coure el líquid abans d'afegir-ne més. Això hauria de trigar uns 20 a 30 minuts.

PAS 4: Quan l'arròs estigui cuit, afegiu-hi la tinta de calamar i sal al gust. Afegiu-hi els anells de calamar i deixeu-ho coure 1 minut. Apagueu el foc i barregeu-hi la meitat de la ratlladura de llimona. Espolseu la resta de la ratlladura per sobre mentre serviu.

Bon profit!