

HELL'S KITCHEN



- PRIMO -

*Risotto con calamaretti e dragoneello.*



- PROCEDIMENTO -

*In una terrina far rosolare la cipolla con un po' d'olio, aggiungere il riso e farlo tostare.*

*Aggiungere il brodo fino al raggiungimento della cottura. Aggiungere i calamaretti tagliati finissimi, alla fine mantecare con olio, burro e grana.*

*In mantecatura aggiungere il dragoneello.*



[hellskitchen.sky.it](http://hellskitchen.sky.it)

 [twitter.com/hellskitchenit](https://twitter.com/hellskitchenit)

 [facebook.com/HellsKitchenItalia](https://facebook.com/HellsKitchenItalia)

 [instagram.com/hellskitchenit#](https://instagram.com/hellskitchenit#)