

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

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#