

# Risotto Ai Calamaretti

Preparate un trito di aglio e prezzemolo e mettetelo in un tegame con olio. Appena inizia a soffriggere, aggiungete i calamaretti. Cuocete il riso come un normale risotto e infine aggiungete le olive snocciolate e tagliate a pezzetti. Mescolate il tutto e servite ben caldo.

## Ingredienti

500 G Calamaretti Freschi

200 G Olive Nere

300 G Riso

Olio D'oliva

Prezzemolo

Aglio

## Note

Preparazione: 40 minuti.