

## Riso Venere con calamari e peperoni

### Ingredienti

280 gr. riso venere (per me certificato senza glutine)  
1 cipolla - olio d'oliva - 2 peperoni verdi cornetto - 200 gr.  
calamaretti eviscerati - 1 carota - passata di pomodoro -  
**Ariosto aglio e peperoncino Ariosto**



### Procedimento:

Oggi vi propongo un piatto colorato e ricco di sapori. Il riso venere di per sé è già aromatico e saporito e l'accostamento con pesce e verdure è più che azzeccato. In una casseruola ho fatto cuocere il riso in acqua salata per 40 minuti. L'ho scolato e tenuto da parte. Nel frattempo ho rosolato in casseruola una cipolla affettata finemente e una carota a rondelle sottili. Ho lavato due peperoni verdi, tagliati a rondelle e li ho aggiunti in casseruola e infine anche i calamaretti eviscerati, lavati e privati della pelle (sempre a rondelle sottili). Ho lasciato che si insaporisse il tutto e ho aggiustato di sale e aggiunto un pizzico di peperoncino. Ho coperto e lasciato cuocere circa 20 minuti. Nell'attesa ho preparato il fondo di salsa, facendo cuocere la passata con **l'aglio e peperoncino Ariosto**, adatto per salse. Poco prima di spegnere la casseruola con il condimento ho versato il riso al suo interno e l'ho fatto insaporire. Poi ho servito il riso su un letto di salsa. Per la foto ho usato il riso bollito e non mantecato con il condimento, è più carino e ho usato il coppapasta.

[www.ariosto.it](http://www.ariosto.it)

## A tavola con Ariosto



<http://lacassataceliaca.blogspot.com/>