

Riz « noir »

Ingrédients

400 g de riz
500 g de petits calamars
1 poivron rouge, 1 tomate pelée
2 brins de persil
5 gousses d'ail
1 litre de bouillon de poisson
Huile d'olive, sel

Préparation

Couper finement la tomate, le poivron, les gousses d'ail et le persil.

Faire revenir le tout dans une poêle à paella.

Ajouter les petits calamars avec leur encre et verser immédiatement le riz.

Faire revenir le tout pendant cinq minutes, sans cesser de remuer. Ajouter le bouillon de poisson et faire cuire pendant 20 minutes.

Décorer avec quelques brins de persil.

Vous pouvez également nettoyer les petits calamars (voir ci-dessous) et garder l'encre à part pour l'ajouter ensuite, à la fin de la cuisson du riz.

