



PETITES PATES GRAIN DE RIZ, TOMATES ET CALAMARS

Facile - Préparation : quelques minutes - Cuisson: 60 mn (30 + 20 + 10) Pour 4 personnes:

Pour la sauce tomate :

- 1 sachet de dés de tomates
- 1 petite branche de romarin + 2 oignons émincés + 1 petite carotte
- 1 gousse d'ail non épluchée + 1 zeste d'orange
- 1 càs d'huile d'olive

Pour les pâtes :

- 250 g de puntarelle (pâtes grains de riz)
- 1 belle échalote émincée finement + 4 verres de bouillon de légumes ou de volaille bien chaud
- Sel et poivre et huile d'olive et une noix de beurre

- 500 g de petits calamars surgelés et 1 càs d'huile d'olive
- Quelques tranches de pancetta

La sauce tomate : (Peut être faite la veille). Eplucher et émincer les oignons et les faire revenir doucement dans l'huile d'olive. Lorsqu'ils sont transparents, ajouter l'ail et la carotte épluchée et taillée en tout petits dés. Remuer et ajouter les tomates, le zeste d'orange et le romarin. Laisser cuire doucement une bonne vingtaine de minutes. Le mélange doit compoter. Assaisonner de sel et de poivre, enlever la gousse d'ail et la branche de romarin, réserver.

Pendant la cuisson des tomates, chauffer 1 càs d'huile d'olive et faire cuire les calamars quelques mn. Les réserver en gardant le jus de cuisson rendu.

Les pâtes : Toujours la cuisson par absorption façon risotto. Dans une càc d'huile d'olive, à feu moyen faire revenir les échalotes émincées. Lorsque les échalotes sont transparentes, ajouter et les "puntarelle", les remuer longuement pour bien les mélanger et saler un peu. Mouiller avec un verre de bouillon en augmentant un peu le feu. Dès que le 1er verre est absorbé, verser un nouveau verre de bouillon chaud et recommencer à chaque fois qu'il est absorbé. Terminer avec le jus de cuisson des calamars. Lorsque la cuisson est terminée (c'est beaucoup plus rapide que le riz), incorporer la noix de beurre en remuant bien avant d'ajouter alors la comptée de tomates et les calamars vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud le temps de faire sécher les tranches de pancetta. Servir dans des coupelles ou des assiettes creuses.