



Вскипятите воду в кастрюле, опустите кальмар в кипящую воду на 30-40 секунд. Достаньте кальмар (воду не сливайте, используйте для приготовления ризотто как бульон).

Лук нарежьте соломкой, чеснок мелко порубите, черри разрежьте пополам.



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Обжаривайте лук 2-3 минуты до золотистого цвета, добавьте чеснок, рис, листики тимьяна, жарьте еще 1 минуту. Добавляйте по 150 мл воды, где варился кальмар, по мере выпаривания. Готовьте ризотто 15-16 минут, помешивая.



Добавьте в сковороду сливки, проварите еще 2-3 минуты, посолите, поперчите. Затем добавьте томаты, кальмар и перемешайте. Прогрейте 1 минуту.



Подавайте ризотто к столу.

**!** Важно не передержать кальмар, чтобы он не был жестким. 30-40 секунд и прогревания вместе с ризотто будет достаточно.