

PRIMI PIATTI

Arroz a la marinera riso con pesce argentino

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



L'arroz a la marinera ovvero il riso con pesce come si usa fare in argentina.

INGREDIENTI

CODA DI ROSPO 400 gr
CALAMARO 1
GAMBERETTI sgusciati - 300 gr
RISO 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
POMODORI 4
CIPOLLE 2
SALE
PEPE NERO
PAPRICA
COZZE 10

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i pesci e raccogliete tutti gli scarti in un tegame, per farli sobbollire con due 2 1/2 litri d'acqua salata.



- 2 A parte, mettete l'olio in una casseruola e rosolatevi i pezzi di coda di rospo, i calamari affettati sottilmente (i tentacoli a pezzetti) e i gamberetti interi (se piccoli).





3 Aggiungete, dopo qualche minuto, anche la cipolla tritata e la polpa dei pomodori a pezzetti; fate soffriggere piano.





4 Quando il pesce sarà rosolato, aggiungetevi la paprica e il riso.



5 Rimestate, quindi bagnate con il brodo filtrato di pesce.



6 Dopo qualche minuto unite al composto anche le cozze, private delle valve, e proseguite la cottura ancora per 20 minuti.

