

PRIMI PIATTI

Arroz marinero

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

9 tazze d'acqua
4 tazze di riso
750gr di pesce
4 dozzine di molluschi
250gr di gamberetti
una tazza di carote
1/2 tazza di salsa di pomodoro
750gr di cipolle
1/4 tazza d'olio
2 panetti di burro
molte spezie
6 teste d'aglio
sale

PREPARAZIONE

1 Cuocere i molluschi a vapore fino a che le conchiglie no si aprano da sole. Mescolare e

rimuovere un po' il coperchio. Estrarre il brodo di cottura e conservarlo per dopo.

In una pentola, nella quale si cuocerà il riso più tardi, scaldarvi l'olio ed il burro. Versare nella pentola le cipolle e l'aglio con il timo. Versarci anche il pesce e i molluschi per cuocerli.

Soffriggere i frutti di mare per circa 3 minuti dopo di che incorporare anche il riso e le carote. Questo preparato deve essere fatto saltare per circa 1 minuto.

Miscelare la salsa di pomodoro con l'acqua prima di versarla con il sale e il pepe nella pentola con il riso. Far cuocere il preparato fino a cottura del riso.

Mentre si serve, assicurarsi che il riso sia ancora umido.