

PRIMI PIATTI

## Riso alla pescatora nella versione sarda

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **riso alla pescatora** è uno dei piatti più gettonati quando si va al ristorante in Sardegna. Si tratta di una preparazione particolare che ricorda il riso patate e cozze pugliese, dove si cuoce riso e condimento tutto insieme in una grande pentola, aggiungendo man mano del brodo. Il suo gusto particolare, la presenza massiccia di frutti di mare e crostacei lo rende un piatto amato dal grande pubblico. Si tratta di un primo piatto molto raffinato a base di pesce in cui è racchiuso tutto il sapore del mare. Vi sembrerà mangiandolo di stare in vacanza in assoluto relax. È un piatto che va mangiato

lentamente, assaporandolo chicco per chicco. Se non riuscite ad esserci in vacanza, vi conviene provarlo a fare a casa vostra. Seguendo i nostri consigli infatti riuscirete a preparare un piatto da veri chef senza esserlo in alcun modo, e questo risotto farà la felicità di moltissimi buongustai. Anche i colori di questo piatto sono molto belli ed invitanti. Il riso si sposa perfettamente con cozze, vongole, molluschi e crostacei e dà vita ad un piatto mistico. Se poi volete rendere il vostro pranzo o la vostra cena davvero inimitabile, e da ricordare abbinare questa [zuppetta di polpo](#) favolosa!

## INGREDIENTI

RISO 320 gr  
GAMBERI sgusciati - 200 gr  
CALAMARO 200 gr  
VONGOLE 200 gr  
COZZE 500 gr  
POMODORO PELATO 200 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
VINO BIANCO ¼ bicchieri  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta sarda del riso ai frutti di mare per prima cosa soffriggete nell'olio d'oliva l'aglio ed il prezzemolo, quindi aggiungete i calamari, le cozze, le vongole ed i gamberi, che avrete precedentemente lavato, pulito e dove v'è necessità anche tagliato.



**2** A parte fate bollire un litro d'acqua con un fumetto di pesce.

Unite il riso al soffritto con i mitili e irrorate con un mestolo di brodo.



**3** Lasciate cuocere il riso con successive aggiunte di brodo fino a cottura, circa 20 minuti. Il riso assorbirà man mano il brodo che lo farà arrivare a cottura.



**4** Servite immediatamente spolverando con del prezzemolo fresco tritato.

## CONSIGLIO

**Con cosa posso sostituire il fumetto di pesce?**

Puoi sostituirlo con un dado sciolto in acqua bollente.

**Quale riso devo usare?**

Per questo tipo di ricetta conviene usare il carnaroli.

**Quanto tempo posso conservare questo piatto?**

Il riso alla pescatora si conserva per 24 ore in frigorifero in un contenitore ermetico.

**Posso congelarlo?**

Ti sconsiglio la surgelazione.