

PRIMI PIATTI

Risotto ai polipetti e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di riso
4 o 5 polipetti
250 g di gamberetti sgucciati
1 pezzettino di cipolla
1 spicchio di aglio
400 g di polpa di pomodoro
olio extravergine d'oliva q.b.
100 ml di vino bianco
600 ml di acqua tiepida
pepe nero
sale q.b.
1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Pulire i polipi e tagliarli a pezzettini piccoli, quindi sgusciare i gamberetti.



3 In una pentola grande, far soffriggere la cipolla tritata finemente e l'aglio in poco olio.



4 A questo punto, aggiungere la polpa di pomodoro, o polipetti e i gamberetti.

Salare e pepare, quindi far cuocere per almeno 15 minuti.







5 A metà cottura unire il vino e continuare la cottura.



6 Passati i 15 minuti di cottura, unire dell'acqua tiepida ed il riso.

Aggiustare di sale e cuocere sino all'assorbimento dell'acqua e cottura del riso, qualora fosse necessario, aggiungere qualche mestolo di acqua calda.



7 A cottura ultimata, versare il riso in una risottiera ed aggiungere il prezzemolo tritato, amalgamare bene e servire.



Ricetta per 4 persone.

NOTE