

PRIMI PIATTI

# Risotto al limone seppie cozze e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

300 g di seppie pulite e tagliate a pezzi piccoli e fatte cuocere in padella con uno spicchio di aglio in camicia e poco olio di oliva

200 g cozze fatte aprire in padella con poco olio e uno spicchio di aglio

8 gamberi freschi (con le teste ho preparato un fumetto leggero)

6 pugni di riso (uso un riso non industriale pavese)

vino bianco

poca cipolla tagliata fine

olio extravergine di oliva

burro

sale e pepe

la scorza grattugiata di un limone.

## PREPARAZIONE



- 2 In un tegame di coccio appassire la cipolla nell'olio, unire il riso, tostare e sfumare col vino bianco. Aggiungere un po' per volta il fumetto e a metà cottura unire i gamberi sgucciati, puliti del filo centrale e tagliati a pezzetti e la scorza di limone.

Verso la fine aggiungere le seppie, le cozze con la loro acqua. A cottura aggiungere una noce abbondante di burro e mantecare. Servire caldo



