

PRIMI PIATTI

Risotto alla pescatora in rosso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **risotto alla pescatora in rosso** è una ricetta facile, una golosa alternativa al [risotto alla pescatora](#). La preparazione del **risotto alla pescatora in rosso** richiede un po' di pazienza, ma **ne vale davvero la pena**. Prova **questa ricetta raffinata e gustosa**, perfetta per un pranzo in famiglia o un'occasione speciale.

Guarda la nostra ricetta dettagliata con video e passo passo fotografico per fare sempre una bellissima figura con gli ospiti. Porta in tavola un **risotto alla pescatora in rosso** fatto a regola d'arte, e abbonda con le dosi perché **tutti ti chiederanno il bis!**

Se ami le [ricette dei risotti](#) e non perdi occasione per cucinarli, ecco dei piatti che secondo noi ti piaceranno tantissimo:

[Risotto con salsiccia e zafferano](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto al prosecco](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto al telefono](#)

INGREDIENTI

COZZE 600 gr

VONGOLE 500 gr

POMODORINI PELATI 450 gr

RISO 360 gr

CALAMARO 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

BRODO VEGETALE 500 ml

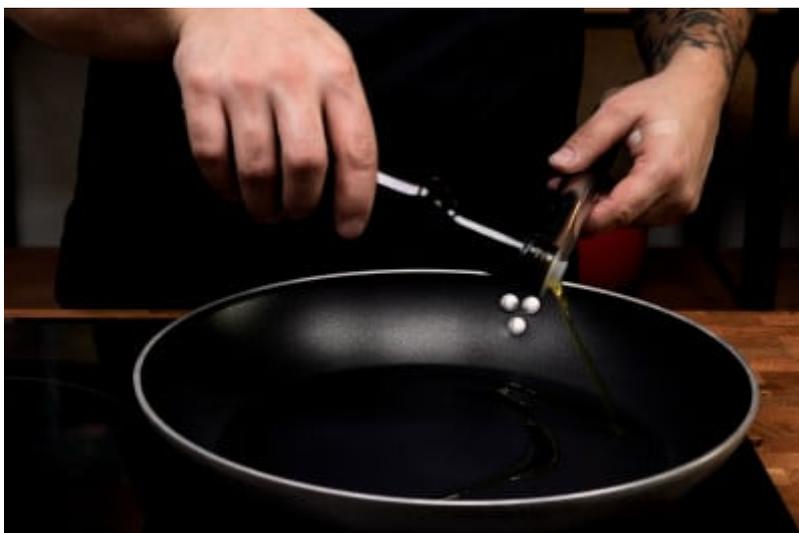
PREPARAZIONE

- 1** Per preparare il risotto alla pescatora in rosso, comincia a far aprire le cozze e le vongole in una padella con olio extravergine d'oliva. Copri con un coperchio e lasciale cuocere per qualche minuto. Quando si saranno completamente aperte, toglì i molluschi dal fuoco.





- 2 Nella stessa padella, senza pulirla, versa un filo d'olio e i calamari, lasciali rosolare un minuto e poi versa i pomodorini. Aggiungi sale e pepe e lascia cuocere un paio di minuti, poi metti da parte.





- 3 Prepara un veloce brodo vegetale, con carota sedano e cipolla, a cui andrai ad aggiungere alcuni dei gusci vuoti dei frutti di mare.

In una casseruola bassa, versa l'olio e lascia tostare il riso mescolando per un minuto. Versa l'acqua di cottura dei frutti di mare e lascia cuocere a fuoco medio finché non si asciuga.

Aggiungi tanto brodo quanto ne serve per coprire il riso con un velo di brodo. Il risotto va mescolato poco e lasciato cuocere con calma, aggiungendo brodo al bisogno.





- 4 A circa 2 terzi della cottura aggiungi i calamari al riso e lascia cuocere ancora qualche minuto.

Quando il riso è al dente, aggiungi i frutti di mare copri con un coperchio. Lascia riposare 2 minuti a fuoco spento in modo da lasciare il tempo ai chicchi di gonfiarsi.





5 Manteca con un filo d'olio e aggiungi un pò di prezzemolo tritato.

Mescola bene, e impiatta. Rifornisci con un altro pò di prezzemolo tritato.



