

PRIMI PIATTI

Risotto alle vongole appena pescate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

riso
vongole
2-3 spicchi d'aglio
olio extravergine d'oliva
brodo di pesce (o vegetale)
prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare 2-3 spicchi d'aglio in olio oliva extra vergine, appena diventa biondo buttarvi dentro le vongole ben lavate.



2 Chiudere con il coperchio e far cuocere a fiamma alta mescolando delicatamente ogni tanto.

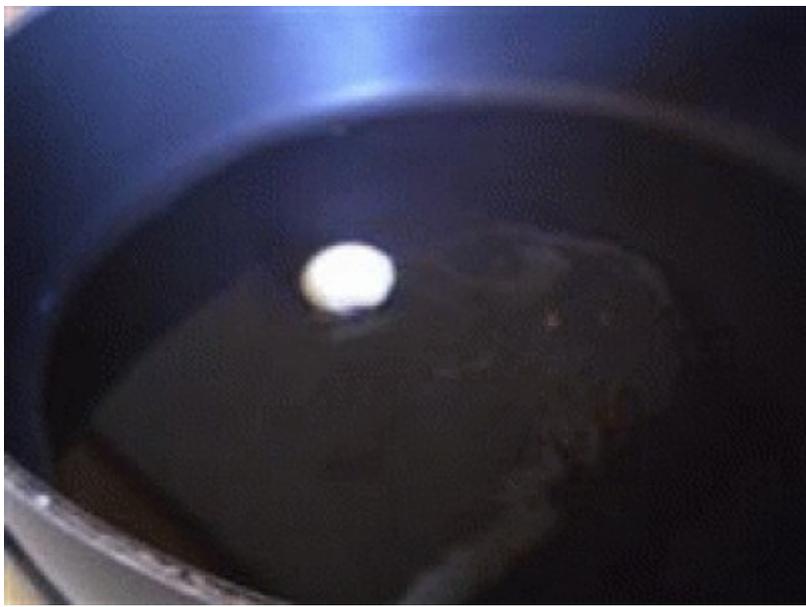
Continuare la cottura fino a quando saranno tutte aperte.



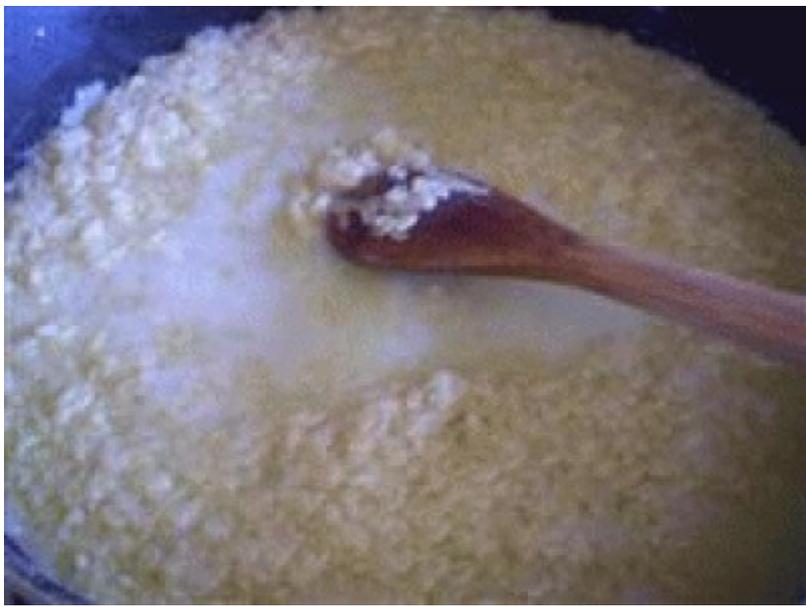
- 3 Togliere le vongole dal guscio lasciandone qualcuna per la decorazione e passare il sugo di cottura.



- 4 Preparare il risotto: rosolare uno spicchio d'aglio in olio, unirvi il riso con un cucchiaio d'acqua delle vongole e tostarlo.



- 5 Aggiungere la rimanente acqua e mescolare continuamente. Qualora l'acqua di cottura delle vongole non fosse sufficiente, continuare la cottura aiutandosi con del brodo di pesce o vegetale.



- 6 A qualche minuto dalla cottura completa, aggiungere le vongole e il prezzemolo tritato finemente.



7 Finire la cottura e impiattare subito.



cameron



cameron