

PRIMI PIATTI

Risotto con astice

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto all'astice è un [primo piatto](#) sontuoso e raffinato che si ispira alle tradizionali linguine, immancabili nei menù delle feste. Questa appetitosa variante della ricetta a base di pasta è resa ancora più saporita dalla cottura del riso nel [brodo di pesce](#), che renderà ancora più avvolgenti i sapori. Le carni teneri e delicate dell'astice sono le protagoniste indiscusse di questo classico primo piatto di mare. Scopri qui tutti i trucchi per preparare questa pietanza a casa tua, arricchendo i tuoi menu con un piatto da 5 stelle!

Venite a scoprire altre sfiziose ricette a base di pesce:

[Risotto con crema d'aragosta](#)

[Aragosta alla Catalana](#)

[Filetti di spigola alle erbe aromatiche](#)

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

ASTICE piccoli - 2

POMODORO PELATO 250 gr

SEDANO costa - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

BRODO DI PESCE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle aggiungeteci l'astice e lasciate cuocere per 4 minuti circa.



- 2 Prendete una casseruola, versatevi un bel giro d'olio, aggiungete il sedano tagliato grossolanamente comprese le foglie, l'aglio intero e il prezzemolo tritato e lasciate prendere calore a fiamma bassa.



- 3 Scolate gli astici, quindi tagliate le chele e le codine e mettetele da parte per la decorazione finale.

Separate il corpo dalla testa, apritele a metà e aggiungetele alla casseruola e lasciate rosolare il tutto.





- 4 Aggiungete ora il pomodoro pelato, un pizzico di sale e un mestolo di brodo di pesce. Lasciate cuocere a casseruola coperta per 10-15 minuti.



- 5 A questo punto eliminate lo spicchio d'aglio e con l'utilizzo di uno schiaccia patate, schiacciate i crostacei così da far fuoriuscire tutto il sugo e il loro sapore. Trasferite nella ciotola tutto il sughetto rimasto nella casseruola.



- 6 Infine filtrate tutto il sugo così da eliminare residui di carapace.



- 7 Prendete una casseruola, versatevi un bel giro d'olio e distribuite il riso uniformemente in modo che si possa tostare bene.



- 8 Quando vedete che il riso diventa traslucido, ricopritelo con il brodo di pesce.



- 9 Aggiungete un po' del sugo di astice preparato in precedenza e lasciate cuocere.



- 10** Portate al termine la cottura del riso aggiungendo sia il brodo di pesce che il sughetto all'astice.

Quando il riso è cotto, spegnete il fuoco, mantecatelo con un filo d'olio extravergine d'oliva e lasciatelo riposare per qualche minuto.



- 11** Nel frattempo prendete una padella, fate un giro d'olio e mettete a rosolare le chele con le codine che avevate messo da parte.



12 Servite il riso all'astice decorandolo con le chele, le codine e con una spolverata di prezzemolo tritato fresco.

