

PRIMI PIATTI

Risotto cozze e vongole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g cozze
500 g vongole
150 ml passata pomodoro
130 g riso Carnaroli
1 cipolla
1 spicchio aglio
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le cozze, spurgate le vongole e apritele in padella in un soffritto di aglio e prezzemolo, appena i frutti di mare avranno rilasciato l'acqua e si sono aperti spegnete e passate in una terrina.



- 2 Sgusciate i molluschi e filtrate il liquido.

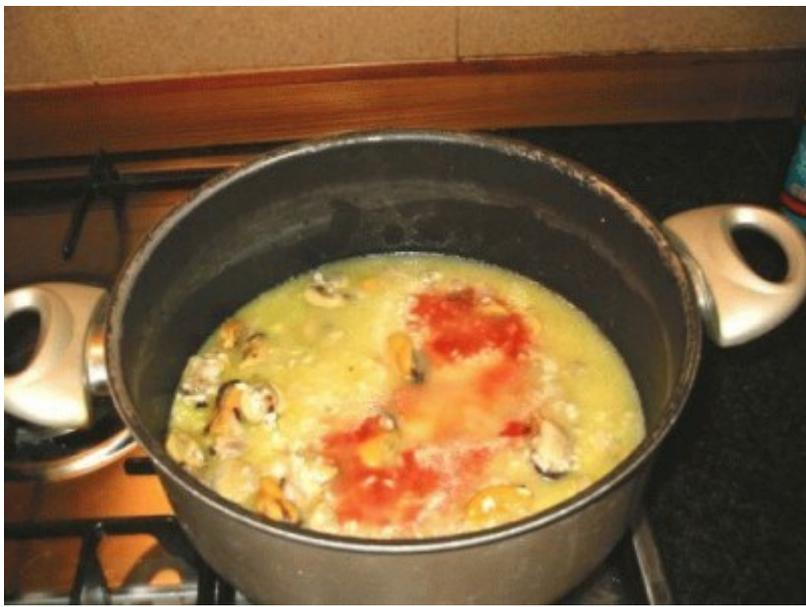
Preparate un soffrittino di cipolla e tostatevi il riso.



3 Unite liquido dei molluschi e brodo vegetale al riso e proseguite con la cottura.



4 Dopo 10 minuti unite i molluschi e la passata di pomodoro.



5 Portate quasi a termine la cottura e lasciate riposare il risotto nella pentola.



6 Servite caldo ma non bollente con abbondante prezzemolo tritato.





7 Buon appetito.
ropa55