

PRIMI PIATTI

# Risotto di mare allo spumante

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

SPICCHI DI AGLIO IN CAMICIA 3

VONGOLE BIANCHE 200 gr

GAMBERONI 8

TRIPLO CONCENTRATO DI POMODORO

1 cucchiaio da tavola

SPUMANTE 300 ml

RISO 300 gr

OLIO

BRODO DI PESCE abbondante -

## PREPARAZIONE



- 2 In una padella fate rosolare gli spicchi di aglio, aggiungete le vongole ed i gamberoni e lasciate cuocere a fuoco basso e con un coperchio.



- 3 Fate cuocere fino a quando le vongole non si aprono, a questo punto aggiungete il concentrato, mescolare e continuate la cottura.



4 Dopo 2 minuti aggiungete piano lo spumante e coprite il pesce.

Quando il pesce è cotto toglietelo dalla padella lasciando il fondo di cottura.

Aggiungete il riso.



5 E fate tostare.



**6** Continuate la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo.



**7** A fine cottura impiattate aggiungendo il pesce.

