

PRIMI PIATTI

Risotto di mare

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

riso
scampi
gamberi
vongole
salmone
noci
olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
1/2 peperoncino
1 bicchiere di vino bianco secco
bottarga di tonno macinata
fumetto di pesce
besciamella
nero di seppia
prezzemolo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Far imbiondire due spicchi d'aglio e mezzo peperoncino con un po' d'olio extravergine d'oliva in una padella.



- 2 Versarvi il riso senza bruciare l'aglio e, dopo aver estratto il peperoncino, girare affinché il riso si tosti bene, quindi sfumare con un bicchiere di vino bianco secco.



- 3 Appena sfumato il vino, aggiungere una bella spolverata di bottarga di tonno macinata.



4 Cominciare ad aggiungere il brodo preparato coi carapaci di scampi, gamberi e con le teste e le lische di alcune trigliette utilizzate per un'altra ricetta.



5 Aggiungere, quindi, scampi, gamberi, vongole, noci ed alcuni pezzi di salmone.



6 Portare a cottura il tutto aggiungendo poco per volta il fumetto.

A cottura ultimata, distribuire del prezzemolo appena sminuzzato al coltello.



7 Preparare ora una besciamella abbastanza fluida ed aggiungervi, sempre mescolando vorticosamente, del nero di seppia ed il sale.

