

PRIMI PIATTI

Risotto di pesce la mia versione "classica"

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

140 g di riso Arborio

1 calamaretto

1 polpetto

20 vongole

20 cozze

20 gamberi rosa

2 scampi grossi

4 cucchiai d'olio

1/2 bicchiere di vino bianco secco

1 cucchiaino di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

1 pizzico di peperoncino

2 cucchiai di passata di pomodoro

prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

1 Preparare il fondo insaporendo 4 cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio e la testa di uno scampo, la quale va soffritta e schiacciata per bene.

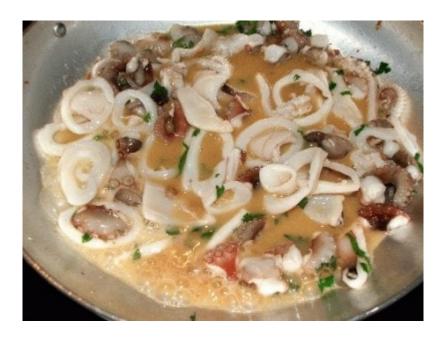




Quando il fondo s'è insaporito, eliminare sia l'aglio che la testa dello scampo, unire un calamaretto e un polpetto ridotti a pezzettini assieme ad un cucchiaino di prezzemolo tritato e far rosolare.



3 Sfumare con 1/2 bicchere d vino bianco secco.

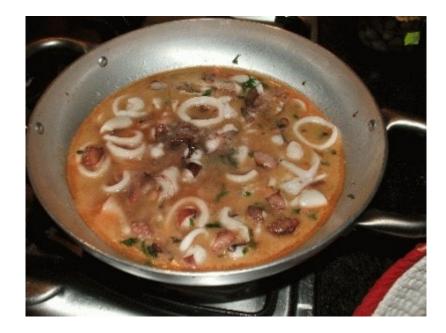


4 Sfumato il vino, portare avanti la cottura aggiungendo un po' del liquido di apertura di una ventina di vongole e altrettante cozze.





Unire man mano brodo di pesce e, a fiamma lenta, continuare a cuocere fino a che polpo e calamaro non siano ammorbiditi e, se piace, aggiungere un pizzico di peperoncino.





6 Ridurre il fondo, in modo che resti quasi tutto olio, quindi unire il riso.

Far assorbire al riso la parte liquida del fondo, quindi alzare lafiamma e farlo tostare.





Portare a cottura il riso con aggiunte successive di brodo di pesce e, se piace, un paio di cucchiai di passata di pomodoro.



8 Quando mancano 6-7 minuti alla fine della cottura, unire i gamberi e gli scampi, solo alla fine cozze e vongole.





9 Tenere il riso un po' morbido e servirlo con una semplice spruzzata di prezzemolo tritato.





Ricetta per 2 porzioni abbondanti.

NOTE