

PRIMI PIATTI

Risotto di pesce ricco

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

350 gr di riso per risotti
10 scampi freschi di taglia media
1 polpetto di 150 g
1 seppia di 150 g
600-650 gr di misto cozze e vongole
cipolla
scalogno
aglio
olio
prezzemolo
1 pomodoro a pezzetti
vino bianco
pepe bianco
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Liberare gli scampi dal carapace e tenere da parte le code. Con le teste ricavare il fumetto per la cottura del risotto.



- 3 Fare una prima cottura del fumetto con un fondo di cipolla, aglio, olio e un pomodoro a pezzi.



4 Tostare le teste, schiacciare con un mestolo di legno, sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco.



5 Aggiungere acqua fredda e portare lentamente a bollore.



- 6 Schiumare aggiugendo acqua durante la cottura in modo da ricavare una quantità sufficiente per la cottura del risotto.





7 Lasciare raffreddare in pentola, poi passare al colino.

Mentre il brodetto cuoce tagliare a pezzetti il polpetto e la seppia.



8 Aprire in padella il misto cozze e vongole.



9 Unire parte del liquido dei molluschi al brodetto per aggiustar di sale e insaporire.



10 Preparare un fondo di olio e scalogno e soffriggere il polpo e la seppia.



11 Unire un paio di mestoli di brodo di pesce e cuocere 10 minuti il polpo e la seppia.



12 Consumato il brodo, tostare il riso. Procedere alla cottura del risotto.



13 Dopo 12-13 minuti, aggiungere le cozze e continuare a cuocere aggiungendo il fumetto.



14 A cottura quasi ultimata unire le cozze e gli scampi.



15 Aggiustare la consistenza, il sale e cospargere di pepe bianco.



16 Servire caldo con un spruzzatina di prezzemolo a crudo.

