

PRIMI PIATTI

Timballo di riso al sugo di scorfano su crema di gamberi di nassa e vongole vera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

350 g di riso Carnaroli
1 scorfano di circa 600-700 g
1/2 kg di gamberi
500-600 g di vongole veraci (700-800 g se lupini)
1 mazzetto di prezzemolo
2 spicchi d'aglio (oppure 1 spicchio d'aglio e 1 scalogno)
olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere di vino bianco
salsa di pomodoro
peperoncino (facoltativo)
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco il pesce utilizzato per realizzare questa ricetta.



2 Preparare un abbondante trito di prezzemolo e aglio (2 spicchi d'aglio oppure 1 spicchio d'aglio e 1 scalogno).



3 Iniziare cuocendo lo scorfano: dopo averlo salato, metterlo in casserula con olio extravergine d'oliva, aglio e mezzo bicchiere di vino bianco, quindi, far cuocere incoperchiato per una decina di minuti a fuoco basso.



4 Nel frattempo, in un'altra padella, aprire le vongole opportunamente spurgate, usando olio, aglio e prezzemolo.

Una volta aperte, estrarle dal sugo, farle freddare ed unire, nella stessa padella, i gamberi privati delle teste, tranne due tre che serviranno per guarnire.

Dopo 4-5 minuti saranno cotti e potranno esser scolati dal sugo e e posti anch'essi a freddare.





5 Intanto lo scorfano sarà pronto per l'aggiunta della salsa di pomodoro ed eventualmente, se piace, di peperoncino.



6 Mentre lo scorfano finisce di cuocere, basteranno altri 10 minuti, sgusciare le vongole e togliere il carapace ai gamberi.



7 Poi far raffreddare lo scorfano e ricavarne la polpa che dovrà essere rimessa nel sugo aggiustando definitivamente di sale e pepe.



8 Cuocere il riso in acqua bollente salata.

Passare le vongole e i gamberi, col loro sugo ben filtrato con un colino, al pimer e poi al setaccio.

Conservare qualche vongola intera per la decorazione del piatto.



- 9 Non resta che condire il riso, versarlo in uno stampo, lasciare che si assesti per 4-5 minuti e sformare nel piatto da portata guarnendo con la salsa calda, i gamberi interi e qualche vongola col guscio.





Ricetta per 5-6 porzioni.

NOTE