

PRIMI PIATTI

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

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

SCORFANO 600-700 g - 1  
GAMBERI 500 gr  
VONGOLE VERACI 500 gr  
RISO CARNAROLI 350 gr  
SALSA DI POMODORO PRONTA  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE



2 Preparatevi un abbondante trito di prezzemolo e aglio, un mazzetto di prezzemolo e due spicchi d'aglio.

Ora a me il sapore dell'aglio non infastidisce, ma se non vi aggrada sentirlo troppo, al posto di uno spicchio d'aglio tritate uno scalogno.



- 3 Per prima cosa iniziate dalla cottura dello scorfano, dopo averlo salato mettetelo in casserula con olio evo, aglio(o scalogno) e mezzo bicchiere di vino bianco e fate cuocere incoperchiato per una decina di minuti a fuoco basso.



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

Quando aperte tiratele fuori dal sugo, fate freddare e mettete nella stessa padella i gamberi privati delle teste, tranne due tre che conserverete 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, sgusciate le vongole e togliete il carapace ai gamberi.



- 7 Poi fate raffreddare lo scorfano e ricavate la polpa che rimetterete nel sugo aggiustando definitivamente di sale e pepe.



8 Per il riso ho usato 350 g di Carnaroli superfino che richiede in bollitura 15 minuti.



9 Passate le vongole e i gamberi col loro sugo ben filtrato con un colino al pimer e poi allo staccio.

Tenete però qualche vongola intera e avrete la crema.



10 Non resta che condire il riso, versarlo in uno stampo, lasciar 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.



