

PRIMI PIATTI

Riso alla pescatora nella versione sarda

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **riso alla pescatora** è uno dei piatti più gettonati quando si va al ristorante in Sardegna. Si tratta di una preparazione particolare che ricorda il riso patate e cozze pugliese, dove si cuoce riso e condimento tutto insieme in una grande pentola, aggiungendo man mano del brodo. Il suo gusto particolare, la presenza massiccia di frutti di mare e crostacei lo rende un piatto amato dal grande pubblico. Si tratta di un primo piatto molto raffinato a base di pesce in cui è racchiuso tutto il sapore del mare. Vi sembrerà mangiandolo di stare in vacanza in assoluto relax. È un piatto che va mangiato

lentamente, assaporandolo chicco per chicco. Se non riuscite ad esserci in vacanza, vi conviene provarlo a fare a casa vostra. Seguendo i nostri consigli infatti riuscirete a preparare un piatto da veri chef senza esserlo in alcun modo, e questo risotto farà la felicità di moltissimi buongustai. Anche i colori di questo piatto sono molto belli ed invitanti. Il riso si sposa perfettamente con cozze, vongole, molluschi e crostacei e dà vita ad un piatto mistico. Se poi volete rendere il vostro pranzo o la vostra cena davvero inimitabile, e da ricordare abbinare questa [zuppetta di polpo](#) favolosa!

INGREDIENTI

RISO 320 gr
GAMBERI sgusciati - 200 gr
CALAMARO 200 gr
VONGOLE 200 gr
COZZE 500 gr
POMODORO PELATO 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
VINO BIANCO ¼ bicchieri
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta sarda del riso ai frutti di mare per prima cosa soffriggete nell'olio d'oliva l'aglio ed il prezzemolo, quindi aggiungete i calamari, le cozze, le vongole ed i gamberi, che avrete precedentemente lavato, pulito e dove v'è necessità anche tagliato.



2 A parte fate bollire un litro d'acqua con un fumetto di pesce.

Unite il riso al soffritto con i mitili e irrorate con un mestolo di brodo.



3 Lasciate cuocere il riso con successive aggiunte di brodo fino a cottura, circa 20 minuti. Il riso assorbirà man mano il brodo che lo farà arrivare a cottura.



4 Servite immediatamente spolverando con del prezzemolo fresco tritato.

CONSIGLIO

Con cosa posso sostituire il fumetto di pesce?

Puoi sostituirlo con un dado sciolto in acqua bollente.

Quale riso devo usare?

Per questo tipo di ricetta conviene usare il carnaroli.

Quanto tempo posso conservare questo piatto?

Il riso alla pescatora si conserva per 24 ore in frigorifero in un contenitore ermetico.

Posso congelarlo?

Ti sconsiglio la surgelazione.