

PRIMI PIATTI

Riso alla pescatora nella versione sarda

di: *Cookaround*

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
cucchiaini 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