

PRIMI PIATTI

# Riso venere alla marinara

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



## PREPARAZIONE

**1** In una profonda pentola bollite le cozze, i gamberi ed i calamari.

In una pentola mettete abbondante acqua, le carote lavate, il sedano, la cipolla, il pomodoro, fate bollire 5 minuti ed aggiungete la testa del polpo, fate bollire per 25 minuti.



**2** Tagliare il radicchio a listarelle.



3 E la gardeniera a pezzettini più piccoli.



4 Condite il pesce con olio, limone, un pò di sale e pepe, mescolare bene.



- 5 Aggiungere il radicchio, il mais, la giardiniera e il prezzemolo, mescolare ancora e far riposare per 30 minuti.



- 6 Mettete il riso venere in una casseruola profonda con un filo di olio e fate tostare leggermente e aggiungere il brodo caldo filtrato (circa due volte e mezzo il riso ) e fate cucinare per circa 20 minuti.



**7** Scolare il riso e metterlo sotto l'acqua fredda, per fermare la cottura.

Mescolare il riso con il condimento fatto precedentemente e aggiungere la pera a dadini. Mettere altro olio e limone, mescolare e fate riposare altri 30 minuti.



**8** Se volete potete preparare questo riso con il riso bianco, lavatelo bene fino a fargli perdere l'amido, farlo cucinare con il brodo, con coperchio, senza mescolare, per evitare che rilasci amido e, a fine cottura, scolare e mettere sotto l'acqua fresca.



9 Servire freddo.



10 Questa è la versione con il riso bianco.

