

PRIMI PIATTI

## Risotto ai frutti di mare

di: *Robbola*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

600 g di riso carnaroli  
600 g di frutti di mare surgelati (sarebbero meglio freschi)  
6 gamberoni  
10 pomodori pachino  
olio  
burro  
pepe  
1 1/2 l di brodo di pesce  
1 spicchio d'aglio  
1/2 cipolla bianca  
1 bicchiere di vino bianco  
scorza di limone  
prezzemolo tritato.

## Preparazione

**1** Far scaldare, in padella, l'olio con l'aglio e, quando inizia a soffriggere, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e i gamberoni.

Lasciar rosolare e mettere, successivamente, i frutti di mare insieme a qualche pezzo di scorza di limone ed un po' di pepe nero.



**2** Cuocere per 8-10 minuti aggiungendo mezzo bicchiere d'acqua, se necessario, in modo da farsi che rimanga un po' di brodino.

Spegnere e lasciare riposare mezz'oretta circa, dopodichè scolare il brodo e lasciarlo da parte. Trasferire i frutti di mare in un piatto, ricordandosi di togliere lo spicchio d'aglio.



- 3** In una pentola larga, soffriggere la cipolla tagliata sottile con il burro, versarvi il riso e lasciarlo tostare. Sfumare il tutto con un bicchiere di vino e, quando è evaporato, aggiungere il brodo, un altro paio di scorze di limone e spegnere il fuoco.



**4** Lasciar riposare il riso per circa 15 minuti, in modo che si impregni bene del sapore del pesce.

Nel frattempo, mettere a scaldare il brodo, che deve rimanere sempre in costante ebollizione. Mettere sul fuoco la pentola con il riso, mescolare e, quando il brodo dei frutti di mare si è ben asciugato, levare le bucce del limone e cominciare a cuocere il risotto, aggiungendo brodo di tanto in tanto. Cuocere per circa 18-20 minuti.

A metà cottura unire i frutti di mare e continuare a cuocere finchè il riso non risulti cotto e compatto.



- 5 Mantecare con il burro e versare nei piatti, avendo cura di adagiare sopra al riso un gamberone e del prezzemolo tritato a decorare.



Note