

PRIMI PIATTI

# Risotto ai frutti di mare

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **risotto ai frutti di mare** è un [primo piatto](#) di pesce dal gusto intramontabile. Per renderlo ancora più stuzzicante abbiamo aggiunto la scorza di limone, che donerà una gradevole nota agrumata alla ricetta. L'immane **mantecatura con burro** garantisce la giusta cremosità che ci si aspetta da un **risotto**.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo **fotografico** per cucinare con le tue mani questo buonissimo **risotto ai frutti di mare**. Portalo in tavola per la gioia dei tuoi commensali!

Se ami i **piatti di mare**, ecco altre ricette di **primi piatti con il pesce** che sicuramente ti piaceranno:

[Risotto alla pescatora in rosso](#)

[Risotto alla pescatora in bianco](#)

[Spaghetti con acciughe, mollica e capperi](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

FRUTTI DI MARE anche surgelati - 600 gr

GAMBERONI 4

POMODORINI CILIEGINO 10

BURRO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BRODO DI PESCE 500 ml

SPICCHIO DI AGLIO 1

CIPOLLA BIANCA piccola - 1

VINO BIANCO 1 bicchiere

SCORZA DI LIMONE

PREZZEMOLO TRITATO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto ai frutti di mare, lava e taglia a spicchi i pomodorini. In una padella aggiungi l'olio, uno spicchio di aglio e soffriggi.





- 2** Aggiungi i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche secondo unisci i gamberoni e fai rosolare. Aggiungi i frutti di mare, qualche pezzo di scorza di limone, un po' di pepe nero e cuoci per 8-10 minuti. Se dovesse servire, aggiungi mezzo bicchiere di acqua per formare il brodo. Spegni il fuoco e lascia riposare per mezz'ora.



- 3** Separa il pesce dal brodo e metti da parte. Taglia mezza cipolla e falla soffriggere in una casseruola con una noce di burro.



4 Aggiungi il riso e fallo tostare. Sfuma con un bicchiere di vino bianco e, quando la parte alcolica sarà evaporata, aggiungi il brodo e altra scorza di limone. Spegni il fuoco e fai riposare il riso per circa 15 minuti, per farlo insaporire.





- 5** Nel frattempo scaldi del brodo di pesce e, trascorsi i 15 minuti, riporta il riso sul fuoco e fai asciugare il brodo dei frutti di mare. Togli le scorze di limone e comincia la cottura del riso aggiungendo del brodo di pesce di tanto in tanto.



- 6** A metà cottura aggiungi i frutti di mare e continua a cuocere. Una volta cotto il riso, spolvera di prezzemolo e manteca con una noce di burro. Impiatta e servi caldo il risotto ai frutti di mare.

