

PRIMI PIATTI

# Risotto alla pescatora in bianco

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Se vuoi fare un'ottima figura con parenti e amici, magari durante un giorno speciale, il **risotto alla pescatora in bianco** è proprio quello che fa per te! Il risotto alla pescatora in bianco è una **ricetta** abbastanza semplice, meno conosciuta del [risotto alla pescatora rosso](#), ma altrettanto buono, ciò che richiede è solo un po' di pazienza e ingredienti di ottima qualità! **Prova la nostra ricetta facilitata da video e passo passo fotografico** per portare in tavola questo buonissimo [primo piatto](#) adatto a tutte le occasioni!

Se ami i risotti ecco alcune ricette che dovresti provare:

[Risotto agli asparagi](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto al prosecco](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

[Risotto zucca e pancetta](#)

## INGREDIENTI

RISO 360 gr

COZZE 500 gr

VONGOLE 500 gr

CALAMARO 200 gr

SEPIE 200 gr

BRODO DI VERDURE circa - 1 l

SALE 15 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto alla pescatora in bianco, metti le vongole in una ciotola con acqua fredda e il sale, lasciale spurgare per almeno 1 ora. Successivamente pulisci le cozze rimuovendo il bisso.





- 2 Con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, mettile in padella con un coperchio, lasciale aprire per un paio di minuti a fuoco vivace. Scolale e sgusciane 3/4. Taglia le seppie, prima in tre pezzi, poi a strisce larghe più o meno 2 centimetri. Mettile da parte e fai lo stesso con i calamari che taglierai a strisce di più o meno di 2 cm.





**3** Nella padella di prima, sempre con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, fai rosolare seppie e calamari per qualche minuto, condendoli con sale e pepe. Se non ti piace, rimuovi l'aglio. In una casseruola bassa, versa l'olio e fai tostare il riso a fuoco vivo per un minuto. Intanto, fai un veloce brodo di verdure al quale aggiungerai alcuni dei gusci dei frutti di mare che hai pulito prima.





- 4 In una casseruola bassa, versa l'olio e fai tostare il riso a fuoco vivo un minuto. Sfuma con l'acqua dei frutti di mare e una volta che si è asciugata comincia a bagnare con il brodo. Aggiungi tanto brodo quanto serve per coprire il riso e lascia cuocere a fuoco medio mescolando il meno possibile. Ogni volta che si asciuga, aggiungi altro brodo.





- 5 A metà cottura, aggiungi al riso le seppie e i calamari, i frutti di mare sgusciati e dopo aver corretto di sale continua la cottura bagnando con il brodo.





**6** Quando il riso è al dente, a fuoco spento, aggiungi gli ultimi frutti di mare e il prezzemolo tritato, infine mescola.





**7** Copri con un coperchio. Aspetta un paio di minuti poi aggiusta la consistenza con un mestolo di brodo e mantèca con un filo d'olio a crudo. Impiatta e finisci con un pò di prezzemolo tritato.



