

PRIMI PIATTI

Risotto alla pescatora in bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se volete fare un'ottima figura con parenti e amici, magari durante un girno speciale, il risotto alla pescatora in bianco è proprio quello che fa per voi! Una ricetta semplice in fin dei conti, ciò che richiede è solo un po' di pazienza e ingredienti di ottima qualità e il più è fatto! Provate questa versione e ve ne innamorerete fin dal primo assaggio. Se volete abbianaqre a questo primo piatto un secondo sempre molto gradito, vi consigliamo di realizzare la ricetta dei [calamari ripieni al forno](#).

INGREDIENTI

RISO 360 gr
COZZE 500 gr
VONGOLE 500 gr
SALE 15 gr
CALAMARO 200 gr
SEPPIE 200 gr
BRODO DI VERDURE circa - 1 l
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto alla pescatoria in bianco metti le vongole in una ciotola con acqua fredda con il sale, e lasciale spurgare per almeno 1 ora.

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.

Scolale e sgusciane 3/4.

Taglia le seppie, prima in tre poi a strisce larghe più o meno 2 centimetri.

Mettile da parte e fai lo stesso con i calamari. Tagliali as strisce di più o meno 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.

Poi rimuovi l'aglio.

In una casseruola bassa, versa l'olio e fai tostare il riso a fuoco vivo un minuto.

Intanto, ho fatto un veloce brodo di verdure al quale vado ad aggiungere alcuni dei gusci dei frutti di mare che ho 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, il prezzemolo tritato, e mescola.





7 Copri con un coperchio.

Aspetta un paio di minuti poi aggiusta la consistenza con un mestolo di brodo e manteca con un filo d'olio a crudo. Poi impiatta.

Finisci con un pò di prezzemolo tritato.



