

PRIMI PIATTI

# Risotto alla pescatora in rosso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

RISO 350 gr  
COZZE 500 gr  
VONGOLE 500 gr  
CALAMARO 250 gr  
SEPPIE 200 gr  
POMODORINI PELATI 300 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
BURRO 30 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

Il **risotto alla pescatora** in rosso è una gustosa e facile alternativa a quello classico. La sua preparazione richiede un po' di pazienza ma il risultato vi garantiamo vale davvero la pena. Provate questa ricetta davvero gustosa, perfetta per un pranzo in famiglia o un'occasione speciale. Se volete fare un'ottima figura con i vostri ospiti, vi consigliamo la ricetta dell'orata al sale, facile e buonissima, decisamente perfetta!

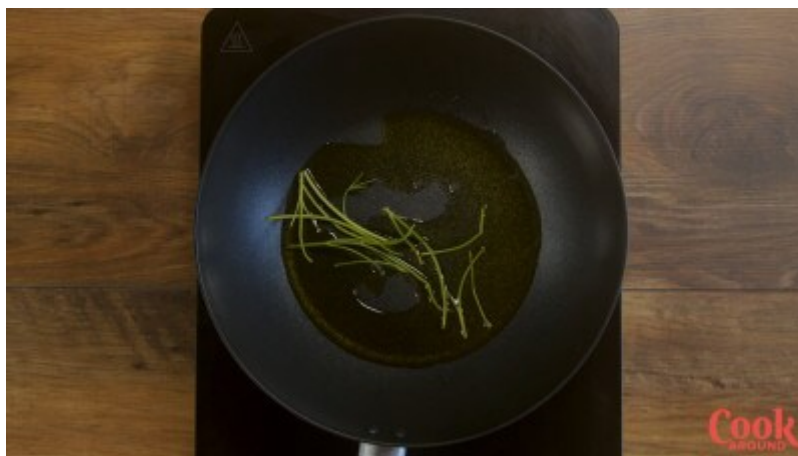
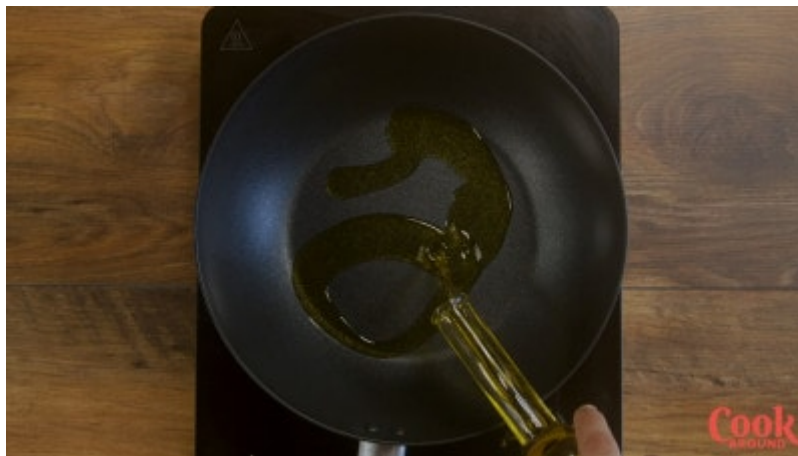
E se amate questo genere di portate vi segnaliamo qui di seguito altre ricette di risotto di pesce:

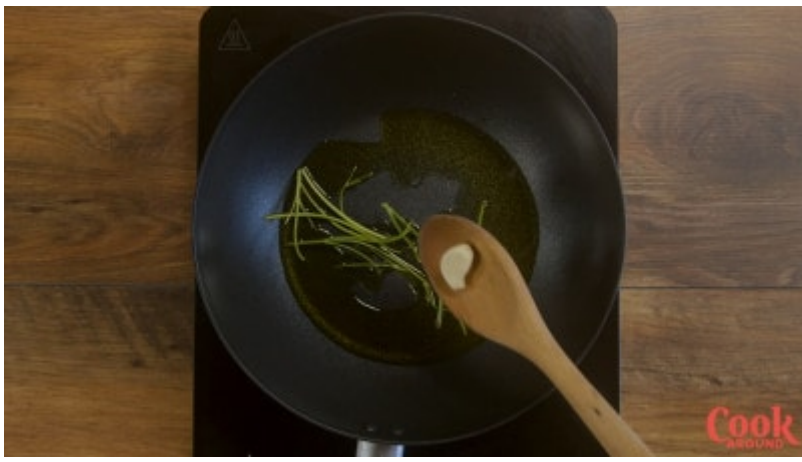
risotto con le mazzancolle  
risotto con il polpo  
risotto al salmone e stracchino

# Preparazione

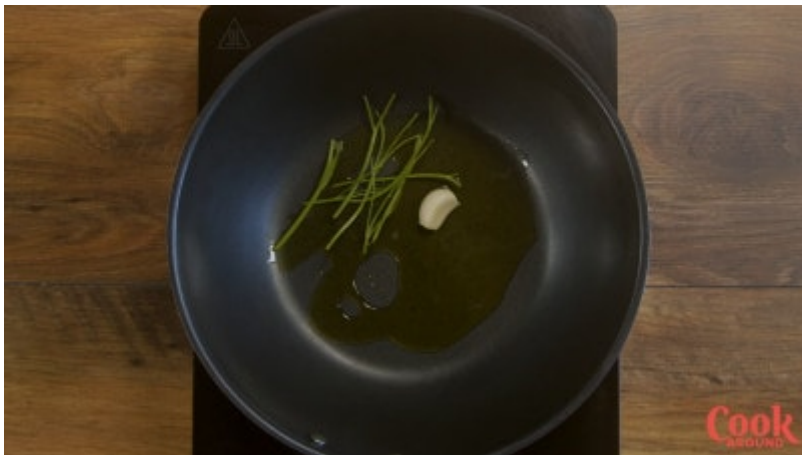
- 1 Fate aprire le cozze e le vongole separatamente con olio extravergine d'oliva uno spicchio d'aglio e gambi di prezzemolo.

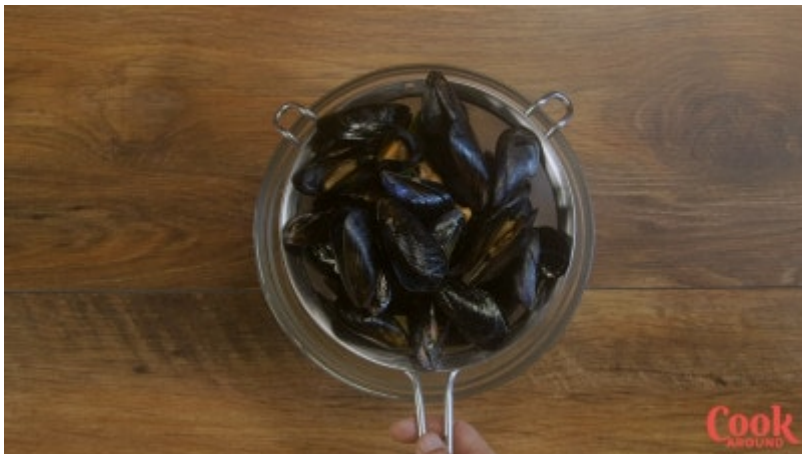
Quando si saranno completamente aperte, toglietele dal fuoco e filtrate il sugo di cottura delle vongole. Sgusciate  $\frac{3}{4}$  delle cozze e vongole aperte.













- 2** Pulite la seppia e i calamari dividendo le teste dal corpo e tagliando quest'ultimo a pezzetti per le seppie e ad anelli per i calamari.







- 3** A questo punto, fate scaldare l'olio extravergine in un tegame capiente con uno spicchio d'aglio e fatevi rosolare i tentacoli.

Rimuovere lo spicchio d'aglio ed unite al tegame i corpi di seppia e calamaro. Lasciate che prendano giusto un po' di colore.







4

in un'altra padella aggiungete il burro il riso e fatelo tostare . Quando i chicchi di riso saranno quasi trasparenti, aggiungete il liquido delle vongole e eventualmente diluito con acqua se troppo sapido .intorno a metà cottura del riso Quasi al termine della cottura unite al tegame il sughetto di seppie e calamari terminate la cottura ed unite vongole,cozze con il guscio e quelle senza.Distribuite, infine, abbondante prezzemolo sul risotto cotto e mantecate con olio evo servite immediatamente.





