

PRIMI PIATTI

# Risotto alle vongole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

300 g circa di vongole sgusciate

160 g di riso

1 cipolla

1 spicchio di aglio

prezzemolo.

## PREPARAZIONE

- 1 Far aprire le vongole in una padella con un trito di aglio ed un filo di olio, quando le vongole risultano aperte toglierle dal guscio e tenerle da parte, filtrare l'acqua delle vongole e tenerla da parte.

Tagliare una cipolla, versarla in una padella con un filo di olio e far rosolare, quando inizia a diventare trasparente versare le vongole e farle insaporire pochi istanti.

Versare il riso, farlo tostare, versare l'acqua filtrata delle vongole, portare a cottura aggiungendo brodo di pesce quando occorre.





2 A cottura ultimata spegnere il fuoco, cospargere con del prezzemolo tritato e servire.

