

PRIMI PIATTI

Risotto alle vongole

di: *Cinzia*

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.

