

PRIMI PIATTI

# Risotto con le vongole

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Risotto con le vongole:** un risotto semplice da preparare e semplice nei suoi sapori. Procuratevi ottimi ingredienti, è l'unico segreto per ottenere un risultato strepitoso. Si tratta di una bella variante del risotto alla pescatora, che in questo caso viene fatto solo con uno dei tanti frutti di mare, ma che dà decisamente grande soddisfazione.

Le vongole in genere incontrano il riso in un grande classico che è il [risotto alla pescatora](#), ma qui il piatto non perde di brio e sapore, perché se opportunamente fatto, conserva in sé tutto il sapore del mare conferitogli dai mitili.

In effetti gli [spaghetti con le vongole](#) sono di certo

uno di quei piatti tra i più conosciuti e famosi, ma qualora vogliate provare un piatto dall'abbinamento insolito questo è proprio ciò che fa per voi. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Un secondo ottimo da abbinare a questo piatto? Provate la ricetta dell'[orata al forno con le olive](#), proprio buona!

## INGREDIENTI

RISO 350 gr

VONGOLE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 1

BURRO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

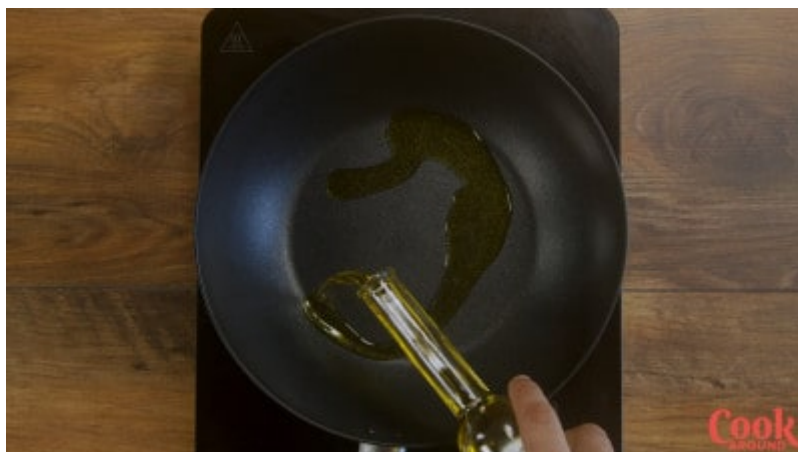
PREZZEMOLO 1 mazzetto

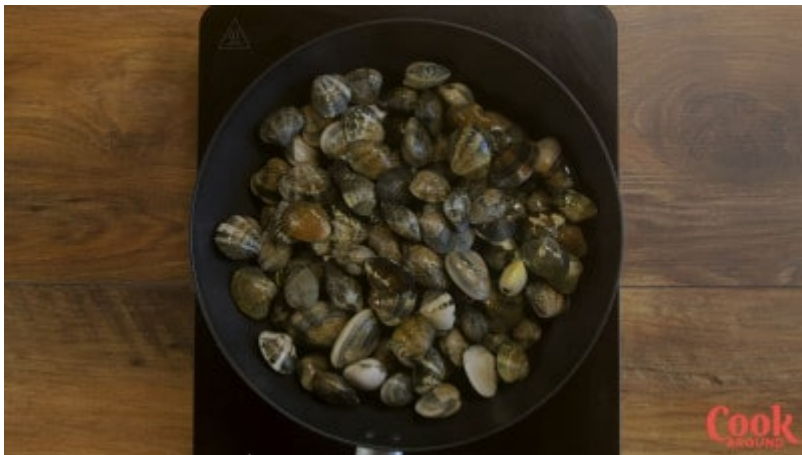
## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta del risotto con le vongole, per prima cosa dovete far aprire le vongole con un giro di olio i gambi del prezzemolo e l'aglio.

Ora si può filtrare il liquido e diluire il liquido con poca acqua se troppo sapido.

Tenere in caldo il tutto.







**2** A questo punto si può sgusciare i 3/4 di vongole.



**3** A questo punto tostare il riso in un tegame a parte con un po' di burro e proseguire la cottura con il brodo delle vongole man mano che serve.

Una volta cotto unire le vongole e lasciar andare pochi minuti.

Mantecare con un filo di olio e condire con prezzemolo tritato.

Servire con macinata di pepe.

