

PRIMI PIATTI

Risotto con lumachine di mare e COZZE

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di riso Carnaroli
500 g di lumache di mare
10 cozze
1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 cipolla
olio extravergine d'oliva
1/2 bicchiere di vino bianco secco.

PREPARAZIONE

1 Ecco le lumache ed i molluschi utilizzati per questa ricetta.



- 2 Aprire in padella senza condimenti i frutti di mare, conservando l'acqua di cottura dopo averla filtrata con un foglio di panno carta.



- 3 Far raffreddare i molluschi, quindi, sgusciare le lumachine tenendo solo il piede ed eliminando l'intestino.

Sgusciare le cozze conservandone alcune in mezzo guscio per decorare il piatto.



4 Tritare uno spicchio d'aglio e un bel ciuffo di prezzemolo.

Tagliare a sottili fettine le lumachine.



5 Preparare il classico soffritto e farvi tostare il riso.



6 Sfumare, dopo la tostatura, con 1/2 bicchiere di vino bianco secco e, quando l'alcool è tutto evaporato, unire il liquido di cottura dei molluschi e le fettine delle lumache.

Proseguire con la cottura aiutandosi con dell'acqua (sarebbe meglio del brodo di pesce).

Quando mancano pochi minuti per completare la cottura del riso, unire le cozze.



7 Impiattare guarnendo con le cozze nel guscio.

