

PRIMI PIATTI

Risotto cozze e vongole

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
COZZE 500 gr
VONGOLE 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE piccola - 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PASSATA DI POMODORO 300 gr
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lavare bene le cozze, spurgare le vongole e aprirle in padella insieme ad un soffritto di

aglio e prezzemolo.

Appena i frutti di mare rilasciano l'acqua e si sono aperti, spegnere e trasferirli in una terrina.



2 Sgusciare i molluschi e filtrare il liquido.

Preparare, a questo punto, un soffrittino di cipolla e tostarvi il riso.



3 Iniziare, quindi, la vera cottura unendo il liquido dei molluschi e del brodo vegetale.



4 Continuare la cottura del riso e, quando si raggiungono i 10 minuti di cottura, unire i molluschi e un po' di passata di pomodoro.



- 5 Portare quasi a termine la cottura, aggiustare di sale e lasciar riposare il risotto nella pentola.



6 Non resta che servire caldo distribuendo del prezzemolo tritato.





NOTE