

PRIMI PIATTI

Risotto di pesce la mia versione "classica"

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

- 140 g di riso Arborio
- 1 calamaretto
- 1 polpetto
- 20 vongole
- 20 cozze
- 20 gamberi rosa
- 2 scampi grossi
- 4 cucchiai d'olio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- 2 cucchiai di passata di pomodoro
- prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il fondo insaporendo 4 cucchiaini d'olio con uno spicchio d'aglio e la testa di uno scampo, la quale va soffritta e schiacciata per bene.



- 2 Quando il fondo s'è insaporito, eliminare sia l'aglio che la testa dello scampo, unire un calamaretto e un polpetto ridotti a pezzettini assieme ad un cucchiaino di prezzemolo tritato e far rosolare.



3 Sfumare con 1/2 bicchiere d vino bianco secco.



4 Sfumato il vino, portare avanti la cottura aggiungendo un po' del liquido di apertura di una ventina di vongole e altrettante cozze.



- 5 Unire man mano brodo di pesce e, a fiamma lenta, continuare a cuocere fino a che polpo e calamaro non siano ammorbiditi e, se piace, aggiungere un pizzico di peperoncino.



6 Ridurre il fondo, in modo che resti quasi tutto olio, quindi unire il riso.

Far assorbire al riso la parte liquida del fondo, quindi alzare la fiamma e farlo tostare.



- 7 Portare a cottura il riso con aggiunte successive di brodo di pesce e, se piace, un paio di cucchiari di passata di pomodoro.



8 Quando mancano 6-7 minuti alla fine della cottura, unire i gamberi e gli scampi, solo alla fine cozze e vongole.





9 Tenere il riso un po' morbido e servirlo con una semplice spruzzata di prezzemolo tritato.





NOTE