



Risotto ai gamberoni e cozze

10 Maggio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
790K

NOTE

INGREDIENTI

360 g di Riso Ribe

12 Gamberoni

1 Kg di Cozze

200 g di Pomodori pelati

2 spicchi di Aglio

1 l di Brodo vegetale o di pesce

10 cl di Vino bianco secco

Prezzemolo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Lavate bene le cozze sotto l'acqua corrente, raschiate le valve con un coltellino nel caso presentassero ancora delle impurità e tirate via, aiutandovi con il coltello, il filamento nero che fuoriesce dal guscio (bisso).

- In una padella ampia e senza condimento mettete le cozze e fatele andare a fuoco vivace finché non si saranno aperte, togliendole via via. Alla fine filtrate il liquido rilasciato dai molluschi e tenetelo da parte.
- Fate soffriggere l'aglio intero schiacciato in una padella capiente, tipo saltapasta, con l'olio, per 1 minuto circa. Eliminate l'aglio, unite i gamberoni e lasciateli insaporire, scuotendo spesso la padella, per 3-4 minuti; sfumate a fiamma vivace con il vino, poi toglieteli e metteteli da parte.
- Versate il riso nella padella e tostatelo a fuoco medio per circa 2 minuti, mescolando sempre, in modo che si insaporisca bene.
- Aggiungete i pomodori tritati grossolanamente, poi proseguite la cottura per 14-15 minuti aggiungendo prima il liquido delle cozze e poi, via via che si asciuga, un mestolo di brodo alla volta.
- Unite le cozze sgusciate e i gamberi, regolate di sale e finite di cuocere per altri 2-3 minuti; poi spegnete e fate riposare 2 minuti.
- Servite il risotto con una spolverata di pepe e abbondante prezzemolo tritato.

Carla Marchetti