

Risotto ai frutti di mare

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di riso

1/2 Kg di cozze

1/2 Kg di vongole

1/2 Kg di gamberi

1/2 Kg di calamari

250 ml di brodo

1/2 bicchiere di vino bianco

1 spicchio di aglio

olio di oliva extravergine

prezzemolo

sale e pepe

Pulite bene le cozze e le vongole e cuocetele in 2 padelle separate. Coprite e fate cuocere a fiamma alta per qualche minuto, fino a che non sono aperte. Filtrate il loro brodo di cottura e tenetelo da parte. In una padella abbastanza ampia fate rosolare uno spicchio d'aglio e qualche cucchiaino d'olio, aggiungete i calamari puliti e tagliati ad anelli e i gamberi sgusciati e fate rosolare per un paio di minuti. Nella stessa padella aggiungete il riso e fatelo tostare, sfumando poi con il vino bianco. Ricoprite il riso con il brodo e con l'acqua filtrata dei frutti di mare. Quando il risotto sarà quasi pronto aggiungete i frutti di mare. Fate cuocere il risotto alla pescatora ancora qualche minuto, quindi aggiungete pepe e prezzemolo tritato. Togliete il risotto alla pescatora dal fuoco e mantecatelo con un cucchiaino di legno.

Glossario	
Anelli (di calamari)	Anneaux
Tostare (il riso)	Toaster
Mantecare	Travailler