

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Il risotto ai frutti di mare è un primo piatto classico della cucina italiana, ottimo sia nei mesi freddi che in quelli caldi. Ovviamente il risotto ai frutti di mare ha un risultato strepitoso se preparato con del buon pesce fresco. Il risotto ai frutti di mare può variare a seconda dei propri gusti o in base alla disponibilità del pesce.

Ingredienti: **Aglio** 2 spicchi **Brodo di pesce** un paio di mestoli **Calamari** già puliti 400 gr **Cipolle** cipollotto 1 **Cozze** 1 kg **Gamberi e Gamberetti** 350 gr di code sguosciate **Olio** extravergine d'oliva q.b. **Pepe** q.b. **Peperoncino** 1 facoltativo **Prezzemolo** un ciuffo **Riso** carnaroli 320 gr **Sale** q.b. **Vino bianco** 1 bicchiere **Vongole** 1 kg

Preparazione: La prima cosa da fare per la preparazione del risotto ai frutti di mare è pulire il pesce. Per le **vongole**: sceglietele una per una scartando quelle rotte e mettetele a mollo (meglio se per una notte intera) in una bacinella piena d'acqua fredda. Per le **cozze**: pulirete le **cozze**, strofinandole con una retina di acciaio sotto l'acqua corrente (clicca [qui](#) per vedere come fare) . Eviscerate, spellate e lavate i **calamari** sotto l'acqua corrente (clicca [qui](#) per vedere come fare), poi tagliateli ad anelli, quindi occupatevi delle code di **gambero** che



devono essere private della corazza. Passate quindi alla cottura delle **vongole** e delle **cozze**. Prendete due casseruole capienti, in una versate le **vongole** e nell'altra le **cozze**. Copritele con un coperchio e fate cuocere a fuoco vivo fino a quando tutte le conchiglie non si saranno aperte (1-2) (serviranno pochi minuti). Quando le **vongole** e le **cozze** si saranno dischiuse, spegnete il fuoco, filtrate l'acqua con un colino e tenetela da parte (3). A questo punto sguosciate **cozze** e **vongole** (4), tenendo da parte qualche vongola e qualche cozza intera che vi servirà per la guarnizione finale del risotto ai frutti di mare (5). Poi passate alla cottura dei **calamari**. Preparate un battuto con il **sedano** e la **carota** e fatelo soffriggere insieme all'aglio (intero da eliminare successivamente o tritato) e al **peperoncino** (6), poi aggiungete i **calamari**; sfumate



quindi con mezzo bicchiere di **vino** bianco e lasciate cuocere fino a quando saranno diventati teneri (7-8). Nel frattempo preparate il **riso**. In una casseruola capiente fate appassire la **cipolla** nell'olio a fuoco molto basso (9); quando la **cipolla** sarà diventata trasparente unite il **riso** carnaroli (10), fatelo tostare e aggiungete l'altra metà di **vino** bianco (11). Una volta che il **vino** sarà sfumato proseguite la cottura aggiungendo poco alla volta il liquido filtrato dei molluschi (12).



Aggiungete i **gamberi** (13) ai **calamari** ormai teneri, unite il **prezzemolo** tritato e fate cuocere per 5 minuti; se necessario potete aggiungere un paio di mestoli di brodo di pesce (14-15). Trascorso il tempo sopra indicato, unite il composto di **calamari** e **gamberi** al **riso** e amalgamate bene, aggiungete poi anche le **cozze** e le **vongole** sguosciate (16-17). terminate con tutti gli ingredienti la cottura del **riso** e spegnete il fuoco (18). Lasciate riposare il **riso** per un paio di minuti e se vi piace spolverizzate il risotto ai frutti di mare con una manciata di **prezzemolo** tritato. Servite il risotto ai frutti di mare guarnendo il piatto con le **cozze** e le **vongole** intere che avrete tenuto da parte. Buon appetito!