

PRIMI

Risotto ai frutti di Mare

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 2 persone)

Cozze

400 gr

Vongole

400 gr

Riso

150 gr

Formaggio del Monastero

50 gr

Olio extravergine di oliva

2 cucchiari

Brodo vegetale

1l

Prezzemolo

1 ciuffo

Aglio

1 spicchio

Scalognò

1

Vino bianco

1 bicchiere

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto ai frutti di mare iniziate pulendo bene cozze e vongole dai filetti di alga e lasciandoli spurgare per mezza giornata in acqua fredda che cambierete spesso.

In una teglia ampia versate due cucchiari di olio, aggiungeteci lo spicchio di aglio e una parte del prezzemolo tritati.

Fate imbiondire l'aglio e aggiungete le cozze e le vongole. Sfumate con mezzo bicchiere di vino e cuocetele fino a quando si saranno aperte.

Con un mestolo forato togliete le cozze e le vongole dal tegame e sguciatele tutte, eliminando quelle che non si sono aperte durante la cottura.

Filtrate il fondo di cottura delle cozze e vongole.

In una pentola piuttosto larga fate soffriggere lo scalognò tritato finemente in due cucciai di olio.

Aggiungete il riso e fatelo tostare per un paio di minuti.

Sfumate con il vino bianco e quando sarà evaporato aggiungete il fondo di cottura delle cozze e vongole filtrato e fatelo assorbire bene dal riso rigirandolo spesso.

Portate il riso a termine cottura aggiungendo un mestolo di brodo quando quello precedente sarà stato assorbito.

A termine cottura togliete dal fuoco, tagliate a cubetti piuttosto piccoli il Formaggio del Monastero Cademartori. Mantecate il risotto fino a quando il formaggio si sarà sciolto.

Mettete il risotto ai frutti di mare nei piatti e decorate con qualche foglia di prezzemolo tritata al momento e una grattata di pepe fresco.