

PRIMI

Risotto alla Pescatora

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 4 persone)

Cozze

500 gr

Vongole

500 gr

Gamberi

400 gr

Riso

300 gr

Formaggio del Monastero

100 gr

Gamberoni

4

Calamaro

1

Seppia

1

Aglione

2 spicchi

Cipolle

2

Pomodorini perini

2

Vino bianco

1 bicchiere

Prezzemolo

1 ciuffo

Olio extravergine di oliva

Q.b.

Peperoncino

Q.b.

Sale

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto alla pescatora, iniziate a preparare il fumetto di pesce: sgusciate i gamberi e puliteli dagli intestini. Mettete testa e gusci dei gamberi in una casseruola e aggiungeteci i pomodori tagliati a metà, una cipolla tagliata a pezzi, il peperoncino, il prezzemolo, un goccio di vino e un litro di acqua. Portate a bollire e fate cuocere 20 minuti. Filtrate il brodo di pesce e schiacciate con un mestolo sul colino le teste e i gusci dei gamberi in modo da far rilasciare tutto il loro gusto.

Ungete con un filo di olio una pentola piuttosto larga, aggiungeteci qualche rametto di prezzemolo e i frutti di mare e fate cuocere a fuoco vivo. Quando cozze e vongole si saranno aperte toglietele dalla pentola con un mestolo forato e sgusciatele. Mettete da parte qualche cozza e qualche vongola intera per decorazione ed eliminate quelle che non si sono aperte. Filtrate il fondo di cottura e aggiungetelo al fumetto di pesce.

Tagliate prima a striscioline e poi a quadratini seppia e calamaro.

In una pentola piuttosto larga fate soffriggere una cipolla tritata finemente e gli spicchi di aglio schiacciati e 3 cucchiaini di olio.

Quando l'aglio si sarà imbiondito toglietelo dal tegame e aggiungete il riso.

Fate tostare il riso per due minuti e poi sfumate con il vino bianco. Alzate la fiamma e fate evaporare.

Unite i gamberi sgusciati e dopo un paio di minuti seppie e calamari. Unite un mestolo di fumetto di pesce molto caldo e fate cuocere per cinque minuti.

Aggiungete le code di gambero e portate il riso a termine cottura aggiungendo il brodo un mestolo alla volta quando viene assorbito dal riso.

Tagliate il Formaggio del Monastero Cademartori a cubetti e, a cottura terminata del riso, aggiungetelo al risotto alla pescatora e mescolate molto vigorosamente fino a quando si sarà completamente sciolto.

Impiattate e guarnite con le cozze e le vongole mantenute intere.