

Risotto ai frutti di mare



Ingredienti per 4 persone:

320 gr di Riso Acquerello

1,5 kg di Frutti di mare (vongole cozze)

1 Spicchio d'aglio

150 gr di Pomodorini ciliegino

100 ml di Vino bianco secco

Olio evo, sale, pepe peperoncino q.b.

Prezzemolo q.b.

1 lt di Brodo vegetale

25 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Far depurare e lavare accuratamente le vongole, pulire le cozze e disporre entrambi in una pentola capiente con olio, aglio, peperoncino e pomodorini tagliati a metà, coprire con MCS e far andare qualche minuto a fiamma viva. Appena i frutti di mare saranno aperti, abbassare al minimo e cuocere 2/3 min. a fiamma bassa. Trasferire i frutti di mare in una ciotola, sgusciarli, conservandone qualcuno intero per la decorazione del piatto e tenerli da parte coperti con

pellicola.

Filtrare il liquido rilasciato in cottura con un colino passando anche i pomodorini.

Disporre in pentola un giro d'olio, il riso, mescolare e far tostare a fiamma viva, poi aggiungere il vino e far sfumare con MCSD sempre a fiamma viva. Una volta sfumato l'alcool aggiungere tutto il brodo, ifib, mescolare, coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva. Raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 10 min.

Ora versare il liquido dei molluschi, mescolare, coprire con MCSD e proseguire la cottura per 3 min. poi spegnere e lasciare 4 min. in autocottura.

Unire i frutti di mare sgusciati, un giro di olio evo, mescolare e lasciar riposare 2/3 min. con MCSD.

Servire guarnendo con frutti di mare in superficie e prezzemolo tritato.

Lorena Vecchini