

Risotto alla pescatora con pesce fresco



Ingredienti:

350 g riso (arborio, carnaroli)

1/2 kg vongole veraci

1 kg cozze

300 g seppie

300 g calamari

300 g mazzancolle

4 gamberoni rossi

1 cipolla

3 spicchi d'aglio

1/2 bicchiere vino bianco

5-6 pomodorini

prezzemolo

Sgusciate i crostacei. Mettete nella pentola la cipolla

affettata ed i pomodorini tagliati a metà.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Abbassata il fuoco e aggiungete le teste ed i gusci dei crostacei e del prezzemolo.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta 2 minuti. Sfumate con il vino bianco e continuate a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete 400 ml di acqua.



Coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Filtrate la bisque di gamberi con un colino a fori stretti schiacciando bene per far fuoriuscire il succo. Nel frattempo pulite seppie e calamari e tagliate ad anelli.



Pulite cozze e vongole e mettete nella pentola con 1 cucchiaino di olio di oliva, 1 spicchio d'aglio tagliato in due e senza anima, un po di prezzemolo.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 2 minuti. Spegnete il fuoco, mescolate veloce e lasciate coperto 2 minuti.



Lasciate intiepidire ed eliminate i gusci, lasciando qualcuna intera per decorazione.



In altra pentola mettete 2 spicchi d'aglio divisi in due, la cipolla tritata finemente e 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto. Abbassate il fuoco e aggiungete il riso.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma bassa 1 minuto. Mescolate ancora e aggiungete 700 ml di bisque di gamberi e liquido delle cozze e vongole filtrato, le code di gamberi, mazzancolle, seppie, calamari.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Con 3 minuti prima di spegnere il fuoco aggiungete cozze e vongole sgusciate.



Finite la cottura, spegnete il fuoco e lasciate coperto
1 minuto.



Servite con prezzemolo tritato fresco, cozze vongole
intere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.