

Risotto cozze e patate



Ingredienti per 4 persone

320 g di Riso Carnaroli

1 kg di Cozze;

3 Patate

1 Spicchio d'aglio;

1,2 lt di Brodo vegetale

Olio evo, sale, pepe, prezzemolo q.b.

3 Cucchiaini di pecorino

PROCEDIMENTO:

Disporre le cozze in pentola con olio evo aglio pepe e gambi di prezzemolo e farle aprire a fiamma viva con MCS. Una volta aperte cuocere per 2 min. a fiamma media. Sgusciarle, filtrare il liquido di rilascio e tenerle da parte entrambi coprendo con pellicola le cozze. Nella stessa pentola disporre un giro d'olio ed i cubetti di patata salare, pepare coprire con MCS e cuocere un paio di min a fiamma media. Versare il riso in pentola poi aggiungere tutto il brodo, mescolare, coprire con MCS e portare a bollore a fiamma viva, raggiunta l'ebollizione abbassare la fiamma al minimo e cuocere per 10

min.. Aggiungere il liquido delle cozze e proseguire la cottura per 2 min.. Spegner il fuoco e lasciare in autocottura per 4 min.. Aggiungere le cozze, burro, pecorino, una macinata di pepe prezzemolo tritato, mantecare poi coprire con MCSD e lasciar riposare 2/3 min. prima di servire.

Lorena Vecchini