

Risotto mare e monti



Ingredienti per 4 persone:

320 gr di Riso Carnaroli

400 gr di Cozze

400 gr di Vongole

200 gr di Funghi misti con porcini

300 gr di Calamari

200 gr di Mazzancolle

200 gr di Gamberetti

2 Spicchi d'aglio

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

2 Pomodori rossi grandi

1,2 lt di Acqua

1/2 Cucchiaino di concentrato di pomodoro

25 gr di ifib

PROCEDIMENTO:

Disporre in una padella un giro d'olio evo, peperoncino, aglio, cozze e vongole precedentemente depurate, coprire con MCS e farle aprire a fiamma viva per qualche minuto. Una volta aperte cuocere ancora per un

paio di min. a fiamma media poi spegnere il fuoco. Privarle del guscio, filtrare il liquido di rilascio e tenere da parte entrambi coprendo con pellicola i molluschi.

In una pentola disporre uno spicchio d'aglio un giro d'olio evo, i funghi, salare, pepare, coprire con MCSD e far andare 4/5 min. a fiamma media poi aggiungere i calamari tagliati ad anelli, i pomodori a cubetti e qualche fogliolina di prezzemolo. Coprire con MCSD e cuocere 2/3 min. a fiamma viva e 2/3 min. a fiamma bassa.

Unire il riso, tutta l'acqua, 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 aggiungere il liquido di rilascio dei molluschi e se occorre regolare di sale (in quanto il liquido dei molluschi conferisce sapidità) unire mazzancolle e gamberetti, mescolare, coprire con MCSD e cuocere per altri 2 min. a fiamma medio/bassa. Spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per 4 min. Mantecare con olio evo, coprire con MCSD e far riposare 2/3 min. Servire con prezzemolo tritato al momento.

Lorena Vecchini