



Risotto di mare



INGREDIENTI

- 1 kg di riso
- Vongole, calamari, gamberetti e pezzetti di orata
- Olio, aglio, cipolla, carota
- Sale e peperoncino
- Burro

PROCEDIMENTO

- Mettere in una pentole olio, aglio e quindi unire le vongole, dopo averle pulite e lavate con cura.
- Lasciare aprire le vongole a fuoco vivace
- Preparare un fumetto , mettendo in una pentola acqua, cipolla, carota, pezzi di orata e gambaretti, un filo d'olio e un po' di sale.
- Levare il guscio alle vongole e metterle da parte con la sua acqua.
- Mettere sul fuoco una pentola, quindi versare un po' di olio e unire aglio, del peperoncino, i calamari a pezzetti.
- Unire il riso, lasciarlo tostare, quindi unire il fumetto

piano piano e lasciar cuocere il riso.

- *Aggiungere a cottura quasi ultimata le vongole e la sua acqua.*
- *Mantecare con burro a fuoco spento.*

