

Risotto alla marinara *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Lavate e pulite cozze e vongole. Fatele saltare in una pentola in modo che si aprano. Buttate via tutti i gusci e tenete da parte i molluschi.

Preparatevi con gli avanzi del pesce, e con il sugo delle vongole e cozze, un brodino di pesce col quale bagnare il risotto.

Fate un "ragù" di mazzancolle e tenetene da parte 3 per porzione che cucinerete a parte.

Tagliate ad anelli i calamari.

Tritate a mano i due pomodori e fate un trito di aglio e prezzemolo.

Soffriggete per qualche istante l'aglio e il prezzemolo e aggiungete uno dei due pomodori (tenetene da parte uno, per guarnire alla fine). Fate soffriggere per qualche minuto, poi aggiungete in pentola il ragù di mazzancolle e gli anelli di calamaro.

Dopo poco, aggiungete il riso e spruzzate con del vino bianco e fate sfumare.

Aggiungete brodo e continuate la cottura aggiungendo brodo quando serve.

Poco prima che sia pronto, scottate in una padellina a parte le mazzancolle intere, con sale e pepe.

A fine cottura, aggiungete i molluschi (cozze e vongole, sguosciati) e matecate con una noce di burro.

Servite con una grattata di pepe fresco, un po' di pomodoro tritato, prezzemolo e le mazzancolle per guarnire.

Consigli

Per preparare il vostro risotto alla marinara, potrete anche scegliere di usare dei totani, rispetto ai calamari, come del resto dei gamberi al posto delle mazzancolle: in entrambi i casi, sarete certi di usare un pesce un po' più sodo.

Curiosità

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Cozze 500 grammi

Vongole 400 grammi

Mazzancolle 150 grammi

Calamari 100 grammi

Pomodori 150 grammi

Riso vialone (6 pugni di riso Vialone nano)

Burro (1 noce di burro)

Prezzemolo

Aglio

Sale

Pepe

La ricetta del risotto alla marinara è diffusa praticamente in gran parte delle regioni marittime italiane: in modo particolare, però, questa preparazione è originaria della Sicilia.