CORONA FANTASIA AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- una cipolla,
- due spicchi d'aglio,
- olio,
- 250 g di riso,
- brodo,
- sale,
- pepe,
- 50 g di burro,
- 50 g di Emmenthal,
- un mazzetto di basilico,
- un uovo,
- pangrattato,
- 500 g di cozze,
- 300 g di pomodori perini,
- 300 g di moscardini,
- un bicchiere di vino bianco,
- 200 g di gamberetti.

Tritate finemente la cipolla e uno spicchio d'aglio e fateli appassire in una casseruola con quattro cucchiaia di olio.
Unite il riso, una presa di sale e un pizzico di pepe e bagnate man mano con il brodo caldo sino a portare a 3/4 d i cottura (circa 15-18 minuti); togliete dal fuoco e aggiungetevi 40 g di burro, l'Emmenthal grattugiato, il basilico tritato e l'uovo; rimestate e amalgamate il risotto alla perfezione.
Con il rimanente burro, ungete uno stampo rotondo con le pareti lisce e il foro centrale e spolverizzatelo con una manciata di pangrattato; distribuitevi il riso, pareggiando, la superficie col dorso di un cucchiaio, e mettetelo in forno caldo, a 160°, per 30 minuti.
Preparate le cozze, poi sgusciate i molluschi e filtrate il liquido emesso in cottura.
Scottate i pomodori, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi, tagliateli a pezzetti e passateli al passaverdure.
Pulite i moscardini, privateli della pelle, degli occhi, della bocca e della sacca intestinale; tagliateli a pezzetti, lavateli e asciugateli accuratamente.
Versate tre cucchiai di olio in un tegame, unite uno spicchio d'aglio, fatelo colorire, quindi trasferitevi i moscardini, fateli rosolare per qualche istante, poi irrorateli di vino bianco; quando il vino sarà evaporato aggiungete il passato di pomodori e fate cuocere a fuoco vivo per 10 minuti, rimestando di tanto in tanto.
Lavate i gamberetti, scottateli in acqua bollente e sgusciateli.
Quando i moscardini saranno pronti, unite i gamberetti e le cozze col loro liquido; rimestate e lasciate restringere il sugo a fuoco vivo, per qualche istante.
Togliete lo stampo di riso dal forno, capovolgetelo sul piatto da portata e rovesciate nel mezzo i molluschi e i crostacei col loro sugo.