

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1200 g di frutti di mare (cozze, vongole, tartufi),
- 2 spicchi di aglio,
- 1 scalogno,
- 2 rametti di origano,
- 1 ciuffo di basilico,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- brodo vegetale,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Spazzolate bene i frutti di mare, quindi fateli aprire, tutti insieme, in 2 cucchiaini d'olio aromatizzato da uno spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato.

Appena aperti, sgusciateli tutti (tranne alcuni che serviranno per guarnire) e teneteli da parte; conservate anche il liquido di cottura filtrato.

Per il risotto soffriggete in 2 cucchiaini di olio, lo scalogno tritato e uno spicchio d'aglio intero; unite quindi il riso, fatelo crogiolare a fuoco vivo, salatelo, sfumatelo con il vino bianco e, non appena questo sarà evaporato, proseguite la cottura, unendo del brodo vegetale e qualche mestolo del liquido dei frutti di mare (saranno sufficienti un paio di mestolini, perché è piuttosto salato).

A cottura quasi terminata, aggiungete al riso i frutti di mare sgusciati e completate con 1 cucchiaino d'olio crudo, pepe macinato e un trito di origano e basilico.

Distribuite il riso nei piatti da porzione, guarnite ogni piatto con alcuni frutti di mare nel guscio, un ciuffetto di basilico e servite subito.