

RISOTTO CON LE COZZE ALLA "BELLA NAPOLI"

Ingredienti per 4 persone:

- un Kg di cozze,
- mezzo bicchiere di olio,
- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- 250g di pomodori pelati,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 400 g di riso,
- un dado da brodo,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

Pulite molto bene le cozze, strofinandole a lungo sotto l'acqua corrente con una spazzola dura per liberarle da tutte le incrostazioni; quindi mettetele in una casseruola e fatele cuocere a fiamma vivace finché si saranno aperte.

Togliete allora i molluschi dalle valve e teneteli da parte.

Passate attraverso una garza (messa su un colino) la loro acqua e tenere da parte anche questa.

Ponete ora in una casseruola l'olio con la cipolla affettata finemente e lo spicchio d'aglio schiacciato: fate soffriggere per qualche minuto, poi aggiungete i pelati e cuocete a fiamma alta per 5 minuti; a questo punto bagnate con il vino bianco e unite il riso.

Intanto preparate a parte, con il dado, mezzo litro abbondante di brodo.

Quando il riso avrà assorbito tutto il vino, versate poco per volta il brodo, mescolando di tanto in tanto.

Portate a metà cottura (circa 10 minuti), poi unite l'acqua delle cozze e il prezzemolo e regolate di sale e di pepe.

Pochi minuti prima del termine della cottura, buttate nella casseruola anche le cozze.

Togliete il risotto dal fuoco quando risulterà cotto al dente e lasciatelo riposare un po', prima di servirlo.