

PRIMI PIATTI

Risotto ai frutti di mare

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Riso	300 g
Frutti di mare (cozze, vongole, tartufi)	1200 g
Aglio	2 spicchi
Scalogno	1
Origano	2 rametti
Basilico	1 ciuffo
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Brodo vegetale	
Olio d'oliva	5 cucchiari
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Spazzolate bene i frutti di mare, quindi fateli aprire, tutti insieme, in 2 cucchiari d'olio aromatizzato da uno spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato.
- 2 Appena aperti, sgusciateli tutti (tranne alcuni che serviranno per guarnire) e teneteli da parte; conservate anche il liquido di cottura filtrato.
- 3 Per il risotto soffriggete in 2 cucchiari 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).
- 4 A cottura quasi terminata, aggiungete al riso i frutti di mare sgusciati e completate con 1 cucchiario d'olio crudo, pepe macinato e un trito di origano e basilico.
- 5 Distribuite il riso nei piatti da porzione, guarnite ogni piatto con alcuni frutti di mare nel guscio, un ciuffetto di basilico e servite subito.