

LE NOSTRE RICETTE

Risotto alla Pescatora

INGREDIENTI

- Riso Carnaroli
- Olio di oliva
- Aglio e cipolla
- Vino bianco
- Pomodoro
- Sale
- Peperoncino
- Prezzemolo
- Pesce: vongole, gamberi, calamari, seppia, filetto di branzino, filetto di scorfano, filetto di mazzola.



PROCEDIMENTO

In un tegame rosolare con l'olio la cipolla, l'aglio e il peperoncino. Procedere aggiungendo seppia tritata o battuta al coltello, quindi sfumare con vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il pomodoro e lasciare cuocere per circa 40 minuti. Aggiustate di sale. A questo punto, aggiungete i calamari tagliati a listarelle e i filetti di pesce a cubetti. Lasciate cuocere altri 10 minuti, prima di aggiungere i gamberi sbucciati e divenati. A cottura ultimata, aggiungete le vongole precedentemente cotte e sgusciate.

A questo punto il sugo è pronto per la preparazione del vostro risotto.

Noi consigliamo il riso Carnaroli, e lo mantechiamo con un ottimo brodo di pesce preparato dai nostri chef.