

Risotto di vongole

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 03 Dicembre 2014 09:17 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 03 Dicembre 2014 09:26

Risotto di vongole

Un piatto classico per tutte le stagioni della cucina veneziana è il risotto di vongole. *Bevarasse, caparossoli col scorso duro o fin*

sono tutti gustosi molluschi usati per la preparazione. In mancanza di prodotto fresco si può utilizzare anche quello surgelato. Per il brodetto di pesce l'ideale sarebbe avere quello di *gò*

, tipico pesce della laguna.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 150 gr di vongole già sgusciate, sale, pepe, olio, aglio, prezzemolo, sedano, carota, cipolla.

Saltare le vongole con olio, aglio e prezzemolo. In una pentola intanto preparare un soffritto di sedano, carota e cipolla. Appena imbiandito aggiungere il riso, farlo tostare e poi portarlo a cottura con del brodo di pesce. A metà cottura circa aggiungere le vongole. Servire caldo.