

CANNAMELA

Risotto di mare



Ingredienti

- 280g riso carnaroli
- 150g gamberetti puliti
- 2 calamari piccoli
- 2 seppie
- 300g vongole
- 50g porro tritato
- 1 cucchiaino abbondante lemon grass foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino pepe bianco macinato CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- qb brodo di pesce
- 70g vino bianco
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
428*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Spurgare il conchigliame in acqua tiepida e sale grosso. Sciacquarlo ripetutamente e trasferirlo in una casseruola, chiudere col coperchio e fare aprire i molluschi su fiamma vivace. Allontanare dal calore, lasciare intiepidire ed estrarre una parte dei molluschi dalle conchiglie.
- 2** Pulire i calamari e tagliare a rondelle il corpo, tenendo da parte i tentacoli.
- 3** Pulire anche le seppie e tagliarle a listarelle.
- 4** In una casseruola rosolare in 20 g di olio il porro tritato.
- 5** Unire le seppie e i calamari.
- 6** Aggiungere il riso e tostarlo.
- 7** Bagnare con il vino e lasciare sfumare.
- 8** Procedere alla cottura del riso aggiungendo poco alla volta brodo di pesce caldo e regolare di sale.
- 9** Aromatizzare con il pepe bianco macinato CANNAMELA e 1 cucchiaino raso di lemon grass foglie CANNAMELA.
- 10** A parte in una padella rosolare nell'olio rimasto per alcuni min i tentacoli dei calamari.
- 11** Quando il riso sarà cotto, unire i gamberetti e le vongole.
- 12** Mescolare tutto e lasciare riposare per 2 min. Decorare con i ciuffi di calamari, profumare con un pizzico di lemon grass foglie CANNAMELA e servire.