Ricetta: **Risotto alla pescatora**

Author: WWW.MISYA.INFO

Tra le ricette per preparare il risotto, il risotto alle pescatora è quello che preferisco in assoluto. Il risotto alle pescatora se fatto con il pesce fresco e non con quell'insulso preparato per risotti diventa un piatto sublime. Certo la pulizia del pesce è abbastanza noiosa ma per questo piatto ne vale davvero la pena ;)

p.s. Scusate se rispondo ai vostri commenti con ritardo e se non posto più di un paio di ricette a settimana ma in quest'ultimo periodo sono molto presa dal lavoro e nel week end sto sempre in giro. per farmi perdonare, in settimana vi posto la ricetta dell'ultima torta di compleanno che ho preparato :D Baci a tutti e buon inizio settimana aspettando che arrivino le ferie ehhehe

Ho aggiunto una correzione al procedimento del risotto.

Ingredienti per 4 persone:
320 gr di riso,
1/2 Kg di cozze
1/2 Kg di vongole
1/2 kg di gamberi
1/2 kg di calamari
250 ml di brodo o fumetto
1/2 bicchiere di vino bianco
1 spicchio d'aglio
Olio extravergine d'oliva
prezzemolo
sale, pepe

Procedimento:
Spazzolate bene le cozze e togliete le ?barbe?.Fate spurgare le vongole lasciandole per un? ora in acqua salata.Cuocete le volgole e le cozze in 2 padelle separate. Coprire e far cuocere a fiamma alta per qualche minuto, in modo da far aprire le valve.

Appena le cozze e le vongole saranno pronte,togliete i molluschi dal guscio e metteteli da parte, quindi filtrate il loro brodo di cottura e tenerlo da parte per la preparazione del risotto.

Pulire li calamari togliendo le interiora, il gladio e sciacquare sotto l? acqua corrente. Staccate e spellate le sacche ed eliminate la parte con gli occhi.

In una padella abbastanza ampia far rosolare uno spicchio d'aglio e qualche cucchiaio d'olio, aggiungete i calamari tagliati ad anelli e i gamberi sgusciati e fate rosolare per un paio di minuti.

Nella stessa padella aggiungere il riso e farlo tostare sfumando con il vino bianco.
Ricoprire il riso con il brodo o il fumetto e con l'acqua filtrata dei frutti di mare.
Quando il risotto sarà quasi pronto aggiungere i frutti di mare

Far cuocere il risotto alla pescatora ancora qualche minuto quindi aggiungere il pepe e il prezzemolo tritato.
Togliere il risotto alla pescatora dal fuoco e mantecarlo con un cucchiaio di

legno.

Servire il risotto alla pescatora nei piatti guarnendo con un ciuffo di prezzemolo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO