

Risotto Ai Frutti Di Mare (2)

Cuocete il riso in acqua salata e poi scolatelo. Soffriggete la cipolla con l'olio, l'aglio e il prezzemolo tritati e i pomodori passati. Lessate a parte i polipi, le vongole, i peoci, i datteri di mare e aggiungeteli, tritati, nel sugo di pomodoro. Condite con il sugo il riso e spolverate con origano.

Ingredienti

400 G Riso
1 Cipolla
2 Cucchiari Olio D'oliva
1 Spicchio Aglio
500 G Pomodori Pelati
2000 G Pesce (polipi, Vongole, Peoci, Datteri Di Mare)
Prezzemolo
Origano

Note

Preparazione: 65 minuti.