

Risotto Ai Frutti Di Mare

Spazzolate bene i frutti di mare, quindi fateli aprire, tutti insieme, in 2 cucchiai d'olio aromatizzato da uno spicchio d'aglio intero leggermente schiacciato. Appena aperti, sgusciateli tutti (tranne alcuni che serviranno per guarnire) e teneteli da parte; conservate anche il liquido di cottura filtrato. Per il risotto soffriggete in 2 cucchiai di olio, lo scalogno tritato e uno spicchio d'aglio intero; unite quindi il riso, fatelo crogiolare a fuoco vivo, salatelo, sfumatelo con il vino bianco e, non appena questo sar? evaporato, proseguite la cottura, unendo del brodo vegetale e qualche mestolo del liquido dei frutti di mare (saranno sufficienti un paio di mestolini, perch? ? piuttosto salato). A cottura quasi terminata, aggiungete al riso i frutti di mare sgusciati e completate con 1 cucchiaio d'olio crudo, pepe macinato e un trito di origano e basilico. Distribuite il riso nei piatti da porzione, guarnite ogni piatto con alcuni frutti di mare nel guscio, un ciuffetto di basilico e servite subito.

Ingredienti

300 G Riso
1200 G Frutti Di Mare (cozze, Vongole, Tartufi)
2 Spicchi Aglio
1 Scalogno
2 Rametti Origano
1 Ciuffo Basilico
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
Brodo Vegetale
5 Cucchiai Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 65 minuti.