RISOTTO ALLA PESCATORA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 400 g di gamberi - 2 pomodori maturi - 2 cipolla - 1 mazzetto di prezzemolo - 500 ml di acqua - 500 g di cozze - 500 g di vongole - 1 seppia - 1 calamaro - 4 cucchiai di olio extra vergine d?oliva - 1 spicchio d?aglio - 320 g di riso Carnaroli - 100 ml di vino bianco secco - 700 ml brodo di pesce

---

1. Sgusciare e togliere le teste dei gamberi e con questi fare un brodo di pesce mettendo nel contenitore i pomodori, 1 cipolla, 2 rametti di prezzemolo e l'acqua. Aggiungere il cestello vapore mettendo le cozze e le vongole precedentemente ben lavate. Chiudere il coperchio e lanciare il programma VAPORE. Controllare che le cozze e le vongole si siano schiuse altrimenti prolungare un po' la cottura. Togliere il cestello a vapore con i frutti di mare. Sgusciarne una parte mantenendonequalcuno con il guscio.

2. Frullare con il programma SMOOTHIE e filtrare il brodo ottenuto con un colino. Mettere da parte. Sciacquare il contenitore di metallo con la funzione RISCIACQUO, asciugare il contenitore.

3. Lavare e pulire la seppia ed il calamaro e tagliarli a striscioline. Lavare e asciugare le foglie rimanenti di prezzemolo e tritarle. Appartare.

4. Iniziare il procedimento per fare il risotto come per la ricetta di base (vedi pag.94): tritare cipolla, aggiungere l'olio ed 1 spicchio d'aglio degerminato*, quindi il riso, il vino e far evaporare. Aggiungere a poco a poco il brodo di pesce appartato (650 ml), i gamberi e dopo qualche minuto seppia e calamaro. Aggiungere altro brodo se si dovesse asciugare troppo. Un minuto prima della fine aggiungere i frutti di mare sgusciati ed il prezzemolo tritato.

5. Aggiungere nei piatti qualche frutto di mare con il guscio per guarnire.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016