

Risotto alla Pescatora dal 1967

Ricetta del locale
Trattoria La Barca - Rho (MI)



Ingredienti

- 320g riso Carnaroli
- 200g di seppie
- 200g di gamberi
- 150g calamari
- 300g di cozze
- 300g di vongole
- 250g di salsa di pomodoro
- 60g di pecorino dolce
- Brodo vegetale, q.b.
- Vino bianco, q.b.
- Olio Extra vergine di oliva, q.b.
- Prezzemolo, q.b.
- Sale, q.b.



Porzioni  x 4

Tempo 35 + 18 minuti

Pulisci le seppie e i calamari e tagliali a dadini; pulisci anche i gamberi togliendo il carapace, ma conservando la testa. In una padella scaldi un filo d'olio e fai aprire a fuoco dolce zia le cozze che le vongole. Metti da parte la loro acqua di cottura.

In una casseruola scaldi ancora poco olio e tosta il riso per alcuni minuti, bagna con un bicchiere abbondante di vino bianco e lascia sfumare. Aggiungi le seppie e i calamari e poi bagna con il brodo vegetale bollente. Aggiungi anche la salsa di pomodoro calda e l'acqua di cottura delle cozze e vongole.

Dopo circa sei minuti di cottura, aggiungi i gamberi e a dodici minuti di cottura aggiungi le cozze e le vongole.

A cottura ultimata unisci il prezzemolo e aggiusta di sale e pepe.

Manteca con pecorino dolce e servi subito.

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata