

PRIMI PIATTI

Risotto ai Frutti di Mare

Ingredienti per 4 persone

320 g riso Carnaroli
500 g Frutti di Mare (cozze, vongole, sepioline)
1 bicchiere di Malvasia Istriana
Brodo di pesce q.b.
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva , prezzemolo

Preparazione

In una casseruola, fate imbiondire l'aglio con un filo di olio, unite i Frutti di Mare e le sepioline tagliate a striscioline.

Sfumate con metà della Malvasia e fate evaporare.

Versate il riso, fatelo tostare per un paio di minuti, poi aggiungete il vino rimanente.

Portate a cottura aggiungendo gradualmente il brodo di pesce bollente.

A fine cottura, regolate di sale e mantecate con olio a crudo e prezzemolo fresco tritato.