

“UN MESE, UN PIATTO, UNA STORIA...” APRILE: RISO VENERE CON FRUTTI DI MARE

RISO VENERE CON FRUTTI DI MARE

In questa domenica di Pasqua vi propongo un piatto diverso, molto profumato e coloratissimo. Il riso venere è una varietà ultimamente molto in voga; vero è che si presta in modo eccellente a numerose preparazioni: dalla super calorica con fonduta di formaggi a quella più light delle insalate estive. La sua consistenza un po' durezza forse non è per tutti i palati, ma il suo profumo inebria, soprattutto quando viene abbinato, come in questa ricetta, ai sapori del mare. Oltre agli ingredienti che vi elencherò, due consigli: riso venere di qualità e frutti di mare freschissimi, possibilmente vivi. Dimenticavo: prendetevi del tempo, con i risotti non bisogna avere fretta!

INGREDIENTI PER 4 persone:

500 di riso venere

kg.1 di vongole veraci

kg.1 di cozze

gr. 500 di mazzancolle

prezzemolo

fumetto di pesce

qualche pomodoro pachino

PROCEDIMENTO:

Far aprire le vongole, dopo averle fatte spurgare per almeno un paio d'ore in acqua salata, e le cozze dopo averle pulite esternamente e aver tolto il peduncolo.

Servendovi di un mestolo forato conservarle in una ciotola, dopo aver sgusciato un terzo delle vongole e tutte le cozze.

Con la loro acqua e le teste delle mazzancolle, preparate un fumetto di pesce.

Saltare le mazzancolle velocemente con olio, aglio e pachino a tocchetti, e tenere da parte.

In una pentola capiente far scaldare un po' d'olio e tostare bene il riso facendone uscire tutti i profumi e sfumando poi con del vino bianco. Quando il vino è evaporato, portare a cottura il riso nel modo classico aggiungendo poco per volta il fumetto; di solito per il riso venere richiede più tempo del riso normale: circa 30-40 minuti. A fine cottura aggiustate di sale, spolverizzate con un po' di pepe e aggiungete un mestolo di molluschi sgusciati e qualche mazzancolla tagliata a tocchetti. Il resto dei frutti di mare e delle mazzancolle li metterete sopra il riso quando sarà stato sporzionato in piatti piani. Ultimate con prezzemolo tritato sottile e un giro d'olio evo.

