

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto alle cozze e vongole ..ed ecco un piatto con tanto profumo di mare!!!!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Riso flora - 350 g
- cozze - 500 g
- vongole - 500 g
- pelati - 800 g - o se preferite pomodori freschi
- olio extrav. - 1 bicchiere
- aglio - 2 spicchi
- prezzemolo - alcune belle foglie
- peperoncino - un pizzico a piacere
- sale e pepe - q.b.
- cipolla - un quarto di una cipolla piccola
- vino bianco - mezzo bicchiere

Preparazione

Lavate per bene le cozze e fate spurgare le vongole con un po' di acqua leggermente salata! Prendete due tegami e mettete in ognuno un bel giro d'olio. Aggiungete in entrambi un trito di aglio e prezzemolo e vi mettete in uno le vongole e nell'altro le cozze. Coprite e fate aprire a fuoco alto velocemente! Appena si sono aperte, spegnete e fate riposare. Preparate il sugo mettendo in un tegame un filo d'olio, uno spicchetto d'aglio e qualche foglia di prezzemolo. Aggiungete i pelati e passate il tutto. Salate, pepate e aggiungete il peperoncino. Anche un pizzico di zucchero per togliere l'acidità. Nel frattempo che il sugo cuoce, togliete le mezze valve vuote alle cozze e alle vongole e le aggiungete al sugo. Ora abbiamo tutto per preparare il risotto. Prendete un tegame e versate un filo d'olio. Aggiungete la cipolla tritata e appena è trasparente aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con qualche cucchiaino di vino bianco. Versate ora sul riso un po' di acqua delle cozze e delle vongole e fate cuocere. Continuate la cottura con un po' di sugo e l'altra acqua di cottura rimasta. Se avete poco liquido allungate un po' di sugo con dell'acqua. A fine cottura del riso aggiungete ancora del sugo con le cozze e le vongole. Impiattate guarnendo ogni piatto con le cozze e le vongole preparate nel sugo. Versate un po' di prezzemolo tritato fresco e servite!!!

