

Riso venere ai frutti di mare

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
Cottura: 50 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Elevato
Difficoltà: Media

Il riso nero ai frutti di mare è un primo piatto molto particolare, formato da un aromatico riso venere dall'elegante e naturale colore nero, arricchito con cozze, vongole, gamberi e pomodorini.

Questo risotto può essere preparato in occasioni particolari, come un pranzo formale e importante, una romantica cenetta, o durante le feste natalizie.

Il segreto per una buona riuscita è senz'altro l'acquisto di pesce freschissimo e di prima qualità.



Ingredienti

| | |
|--|--|
| » Aglio 4 spicchi | » Pomodori ciliegino 8 |
| » Cozze 1 kg | » Prezzemolo tritato 2 cucchiari |
| » Gamberi e Gamberetti 8 code | » Riso venere 320 gr |
| » Olio di oliva extravergine 5 cucchiari | » Sale q.b. |
| » Pepe macinato fresco a piacere | » Vongole 700 gr |

Preparazione



Per preparare il riso venere ai frutti di mare iniziate lessando il riso nero in acqua salata, portatelo a cottura e scolatelo lasciandolo molto al dente (1).

Nel frattempo, scegliete le cozze una ad una; lavatele, togliete la barbetta e grattate molto bene il guscio esternamente. Anche le vongole andranno scelte una ad una, lavate e lasciate spurgare con acqua e sale fino al momento dell'utilizzo.

In un tegame ponete due cucchiari di olio e uno spicchio di aglio che farete dorare (2); buttateci dentro le vongole (3), attendete fino a che non si apriranno, quindi spegnete il fuoco.



In un altro tegame piuttosto capiente, ponete le cozze, il prezzemolo tritato, 2 spicchi d'aglio spezzettati, un po' di pepe e lasciate cuocere fino a che i molluschi non si dischiuderanno (4).

Sgusciate le code di gamberi (tranne 4 che utilizzerete per decorare i piatti) e tagliatele a pezzetti (5). Nel frattempo sgusciate le vongole e le cozze (lasciandone qualcuna intera per la decorazione dei piatti) e filtrate l'acqua di cottura di entrambe (6) che utilizzerete per insaporire il riso.



In un tegame antiaderente ponete 3 cucchiaini di olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e aggiungete i pomodorini tagliati in 4 parti (7): fateli cuocere per qualche minuto e poi aggiungete le code dei gamberi (8) e il riso nero (9).



Mescolate, salate e unite le cozze e vongole (10), il prezzemolo tritato (11) e il pepe. Amalgamate gli ingredienti e impiattate, decorando ogni piatto con una cozza intera, qualche vongola col guscio e una coda di gambero intera (12).

Consiglio

Per preparare il riso nero ai frutti di mare, potete procurarvi del **riso venere precotto**, che troverete in comode buste nei supermercati più forniti: questo accorgimento ridurrà notevolmente il tempo di preparazione della ricetta, facendovi risparmiare almeno 40 minuti.