# Risotto cozze e spumante



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo di pesce o vegetale: 1 lt
- Cipolle: 2
- Cozze sgusciate: 300 gr (o 1 kg di quelle fresche)
- Olio extra vergine di oliva: 5 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 300 gr
- Sale: q.b.
- Spumante secco: 1 bicchiere

## Preparazione

Il risotto cozze e spumante è semplicissimo da preparare: come prima cosa tritate una cipolla e fatela imbiondire in una padella con due cucchiai di olio extra vergine di oliva. Unite il ***pomodoro a cubetti Pomì*** e fatela cuocere per 3-4 minuti, deve asciugarsi per bene.

In un'altra padella mettete un cucchiaio di olio e fate soffriggere uno spicchio di aglio. Unite le cozze, potete sia utilizzare quelle fresche che quelle già sgusciate e congelate come ho fatto io (fatele scongelare prima di cuocerle).

Fate insaporire per qualche secondo, togliete lo spicchio di aglio e sfumate con lo spumante, lasciate cuocere le cozze per un paio di minuti o, se scegliete quelle fresche, fino a quando si apriranno tutte.

Nella padella con il pomodoro aggiungete il riso, fatelo tostare e cuocetelo aggiungendo il brodo, potete utilizzare sia quello vegetale che quello di pesce. Quasi a fine cottura unite le cozze, il pomodoro e mescolate. Aggiustate di pepe e insaporite con il prezzemolo tritato.

Impostate il risotto cozze e spumante e gustatelo ben caldo, è saporito e cremosissimo!

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 200 gr

