

Risotto cozze e spumante



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 2x230g 200 gr
- 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 cucchiari
- Pepe nero q.b.
- Riso 300 gr
- Sale q.b.
- Spumante secco 1 bicchiere

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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

In un'altra padella mettete un cucchiario 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!

- *Elena Laudicina*