Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto alla marinara

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla piccola: 1
- Frutti di mare misti già sgusciati: 400 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

Il risotto alla marinara è un primo di mare eccezionale! Semplice da preparare, cremosissimo, profumato e gustoso, questo è un primo da 10 e lode, conquisterà anche i palati più esigenti, garantito!

Il risotto alla marinara è molto semplice da preparare, come prima cosa fate imbiondire in un tegame uno spicchio di aglio con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva ed unite poi i frutti di mare, potete usare sia quelli freschi che quelli surgelati. Lasciate insaporire velocemente il pesce e sfumate con il vino bianco, fate cuocere per 3-4 minuti e poi mettete i frutti di mare insieme al liquido di cottura da parte.
Tritate la cipolla e mettetela nella stessa pentola insieme ai due cucchiai di olio rimanenti. Fate rosolare velocemente, unite il riso e fatelo tostare per un minutino, dopodiché aggiungete il **pomodoro a cubetti Pomì** e mescolate.
Versate del brodo vegetale e continuate la cottura del risotto. Un paio di minuti prima della fine della cottura, unite i frutti di mare insieme al loro sughetto. Insaporite infine il risotto alla marinara con del pepe nero e con il prezzemolo tritato, quindi impiattate e gustatelo in tutta la sua bontà!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 2 cucchiai