Risotto cozze e vongole



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: a piacere
- Brodo vegetale: 1 lt
- Cipolla: mezza
- Cozze: 1,5 kg non sgusciate
- Olio: q.b.
- Pepe: q.b.
- Riso: 500 gr
- Sale: q.b.
- Vino bianco: ½ bicchiere
- Vongole: 1 kg non sgusciate

Preparazione

Scaldare in una padella uno spicchio di aglio con due cucchiai di olio evo.
Una volta calda aggiungiamo le cozze e le vongole, sfumiamo con un goccio di vino e copriamo con una padella o coperchio, così da poterle dare il modo di aprirsi alla perfezione. Dopo 5 minuti dovrebbero essere tutte aperte, quindi le togliamo dal fuoco e iniziamo a sgusciarle tutte quante in una ciotola.
Mi raccomando teniamo anche il liquido di cottura che si è formato nel fondo della padella.

Ora passiamo alla cottura del risotto.
Tritiamo mezza cipolla e facciamo soffriggere in una casseruola. Una volta soffritta aggiungiamo il riso e continuiamo a mescolare.
Una volta che il riso è caldo, lo sfumiamo con un bicchiere di vino bianco. Sfumato il vino mandiamo avanti la cottura del risotto con del brodo vegetale.
A metà cottura aggiungiamo il ***Pomodoro a cubetti Pomì***, le vongole e le cozze sgusciate e l'acqua di cottura.
Continuiamo a cuocere fino alla completa cottura del riso.

Quando il riso è cotto, spegniamo il fuoco e versiamo a filo 4 cucchiai di olio evo, continuando a mescolare, così da dargli una bella mantecatura.
Serviamo caldo con una fogliolina di prezzemolo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr

