

RISOTTO ROSSO AI FRUTTI DI MARE



Un primo piatto ricco e profumatissimo che ricorda le cene in riva al mare e ci riporta in mente tutti i più bei momenti dell'estate. In questo **risotto semplice e gustoso** ritroviamo tutto il sapore delicato del pesce fresco, ma anche quello del pomodoro. La scelta di pesce e crostacei può variare in base ai gusti personali, ma con la passata di pomodoro DeRica riusciamo a rendere questo piatto ancora più colorato e accattivante. Perfetto per chi non vede l'ora di godersi un po' di estate e di mare!

Media 60' Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 150 gr [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 500 ml Brodo di pesce o vegetale
- q.b. Carote, sedano e cipolla per soffritto
- 300 gr Frutti di mare e pesce a piacere (calamari, gamberi, gamberetti cozze, vongole, pesce spada)
- 4 cucchiaini Olio extra vergine di oliva
- a piacere Peperoncino
- q.b. Prezzemolo fresco
- 240 gr Riso carnaroli
- a piacere Scorza di limone Bio
- 1 bicchiere Vino bianco a temperatura ambiente

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Pulite il pesce, le cozze e le vongole. Per queste ultime due prevedete una fase di ammollo, di minimo 30 minuti, in acqua a cui avrete aggiunto del sale grosso;
2. In una padella fate scaldare 2 cucchiaini di olio evo e lasciatevi insaporire uno spicchio di aglio che potrete poi eliminare a vostro piacimento;
3. Unite a piacere anche del peperoncino tritato. A questo punto aggiungete i calamari a pezzetti. Partiamo dai calamari perchè necessitano di tempi di cottura più lunghi rispetto a cozze, vongole e gamberetti. Sfumate con vino bianco e lasciate evaporare;
4. Unite quindi la [pura passata di pomodoro](#) e il pesce a pezzetti, come del pesce spada, e lasciate cuocere a fiamma bassa per circa 5-8 minuti al massimo. Non eccedete con i tempi di cottura altrimenti il pesce potrebbe risultare gommoso. In ultimo unite i gamberetti, le cozze e le **vongole ben pulite**, coprite con un coperchio e lasciate che si aprano per bene. Occorreranno circa 2 minuti;
5. Togliete dal fuoco e unite prezzemolo fresco tritato finemente e, a piacere, poca scorza di limone grattugiata;
6. Preparate quindi il risotto;
7. In una pentola capiente versate due cucchiaini di olio evo. Tritate finemente carota, cipolla e sedano e fatele soffriggere. Unite quindi il riso, mescolando bene e spesso affinché risulti ben tostato. Occorreranno circa 2 minuti. Sfumate quindi con vino bianco e mescolate. Coprite con uno o due mestoli di brodo bollente. Mescolate e lasciate cuocere, aggiungendo man mano brodo ben caldo;
8. A cottura quasi ultimata unite il sugo di pesce, mescolate bene e fate cuocere per circa 5 minuti;
9. Una volta pronto potete aggiungere nuovamente prezzemolo e scorza di limone grattugiata finemente oppure mantecare con una piccola noce di burro o un filo di olio extravergine.

