

Risotto alla marinara

Ingredienti per 6 persone;

4 etti di riso

1 polipo piccolo

1 seppia

3 etti di gamberetti sgucciati

3 etti di vongole con guscio

3 etti di vongole senza guscio

3 etti di cozze con guscio

olio

aglio

prezzemolo

pepe-roncino



cuocere per 30 minuti circa il polipo e la seppia in acqua salata con l'alloro, carota e poca cipolla;

tenere l'acqua per aggiungerla al riso invece del brodo, cuocere le cozze e le vongole (metterle nella pentola con olio e uno spicchio di aglio intero e coprirle; dopo dieci minuti togliere l'acqua e aggiungere una spruzzata di vino bianco e lasciarle al fuoco fino a quando si sono aperte).

Mettere a soffriggere con l'olio, uno spicchio di aglio e peperoncino, (uno), le seppie e il polipo tagliati a filetti più i gamberetti e le vongole e il riso.

Quando sono biondi, bagnarli con il vino bianco secco e lasciare evaporare.

Aggiungere poco alla volta il brodo delle seppie e polipo fino a cottura del riso.

Prima di servirlo aggiungere le cozze con guscio e una bella spolverata di prezzemolo tritato.

va servito senza formaggio

Lo consiglia Walter

Zuppa di muscoli

Zuppa di muscoli

Muscoli 1 Kg
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
Olio extra vergine di oliva 1 bicchiere
1 bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di passato di pomodoro
4 fette di pane
Sale



Pulire e lavare bene i muscoli;
farli aprire in una pentola al fuoco senz'acqua;
scolarli tenendo l'acqua che avranno dato;
tritare aglio e prezzemolo e farli rosolare nell'"olio extra vergine di oliva",
unire la salsa di pomodoro e il vino bianco, più qualche cucchiaino dell'acqua
dei muscoli;
far cuocere 10 minuti;
aggiungere quindi i muscoli e tre mestoli d'acqua calda, far insaporire pochi
minuti;