

# INSALATA DI RISO E CROSTACEI AL LIMONE VERDE



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Roma gr: 280  
Nero di seppia gr: 4  
Calamaretti gr: 100  
Cozze già pulite e sgusciate gr: 250  
Gamberetti sgusciati gr: 200  
Seppioline gr: 150  
Scampi n. 4  
Pomodorini Pachino gr: 100  
Vino bianco secco gr: 20  
Conchiglie Saint Jacques n. 4  
Sale e pepe q.b.  
Olio extravergine d'oliva gr: 30  
Scalogo gr: 20  
Timo gr: 15  
Prezzemolo fresco gr: 20  
Aglio n. 1 spicchio  
Succo di un limone

## PROCEDIMENTO

Lessate il riso in abbondante acqua calda salata con l'aggiunta del nero di seppia per 15 minuti, colatelo e raffreddatelo velocemente. Scaldate in una padella dell'olio e lasciate rosolare l'aglio e lo scalogo tritati, unitevi i calamaretti tagliati a cubetti e le seppioline, sfumate con il vino bianco e cuocete per pochi minuti; aggiungete i gamberetti, le cozze e gli scampi interi, lasciando terminare la cottura a fuoco lento con un coperchio per pochi minuti. Condite il riso al nero di seppia con il succo di limone, il sale, il timo ed il prezzemolo tritati. Adagiate il riso nelle conchiglie, aggiungete il pesce ancora tiepido e finite con pomodorini tagliati a cubetti ed un filo di olio extravergine.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso**  
**facile**

