

RISO FREDDO DEL PESCATORE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone gr. 300
Cozze kg. 1 - Vongole kg. 1
Gamberi media grandezza n. 8
Scampi media grandezza n. 8
Olio extravergine d'oliva gr. 150
Cipolla gr. 50
Olive taggiasche gr. 50 - Prezzemolo gr. 30
Peperoncino n. 1 - Succo di un limone
Peperone rosso cotto al forno n. 1
Aglio n. 1 spicchio - Brodo vegetale lt. 1/2
Vino bianco dl. 3 - Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate imbiondire la cipolla in gr. 30 d'olio, aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con dl. 1 di vino bianco, bagnate col brodo e fate cuocere per circa 10 minuti in forno, fino a quando il riso avrà assorbito il brodo. Allargate in una teglia e fatelo raffreddare.

In una padella larga fate soffriggere il peperoncino e l'aglio in gr. 20 d'olio, aggiungete le cozze ben pulite e le vongole spurgate. Bagnate col rimanente vino bianco e coprite con un coperchio. Appena tutti i gusci saranno aperti togliegate dal fuoco e sgusciate le cozze e le vongole. Filtrate il sugo di cottura con un canovaccio, quindi portatelo ad ebollizione. Sgusciate i gamberi e gli scampi, privandoli del filamento nero e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Tuffateli nel sugo filtrato bollente e spegnete il fuoco. Quando sarà freddo sgocciolate gli scampi e i gamberi unendoli in un'insalatiera alle cozze, alle vongole, al riso, al peperone cotto per 10 minuti in forno a 180° pelato e tagliato a quadretti, alle olive e al prezzemolo tritato. Condite con il rimanente olio, il succo di limone e una parte del sugo di cottura; rimestate e servite guarnendo a piacere.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

