



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE A MO' DI RISOTTO

www.incucinaconlucy.blogspot.it



Ingredienti per 2 persone:

300 g di frutti di mare (preparato surgelato)

200 g di pasta di semola di grano duro

Aglio

40 g d'Olio Extravergine d'Oliva DANTE

Peperoncino in polvere

Brodo di dado bimby q.b.

Prezzemolo tritato q.b.

Preparazione:

Soffriggete l'aglio con l'olio, aggiungete i frutti di mare e fateli insaporire per bene a fuoco dolce, prestando attenzione a non consumare il loro liquido! Mettete una spolverata di peperoncino e aggiungete gli spaghetti a crudo! Girate in modo che non si attacchino tra loro e fate assorbire il liquido. Prendete il brodo di dado caldo preparato in precedenza e versatelo un po' per volta sul composto come se fosse un risotto e girate. Ripetete questa operazione ogni qualvolta gli spaghetti assorbono il brodo, fino alla completa cottura degli spaghetti. A cottura ultimata, mettete una bella spolverata di prezzemolo e amalgamate bene.

DANTE



oio

vero