



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG



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

RISOTTO DI MARE

paoladany.blogspot.it



Ingredienti:

riso arborio

pesci preparati per risotto di mare (vari pesci freschi o congelati interi o già a pezzetti)

Olio Extravergine di Oliva Dante

sale

peperoncino

cipolla

1 bicchiere di vino bianco

brodo di pesce

Preparazione:

Soffriggere in una padella la cipolla ed 1 peperoncino tritati con l'olio extravergine di oliva, aggiungere tutti i pescetti a pezzetti, più ce ne sono e più viene buono il risotto, (polpo, seppia, calamari, gamberi, vongole, muscoli), far rosolare, aggiungere il riso arborio e mantecare bene. Dopodichè versare il vino e far evaporare. Aggiungere piano piano il brodo di pesce, mescolando, aggiustare di sale e portare a cottura il riso, sempre aggiungendo eventuale brodo.

