



RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

www.bacidizucchero.it



Ingredienti per 4 persone:

400 g riso
frutti di mare (cozze, vongole, gamberetti)
pomodoro
1 bicchiere di vino bianco aromatizzato
sale
pepe bianco
prezzemolo
erba cipollina
1 cipolla
Olio Dante

Preparazione:

Iniziate facendo aprire le cozze e vongole e mettete da parte. Cuocete i gamberetti per 5 minuti in una padellina. In un'altra pentola dal fondo spesso soffriggere la cipolla tagliata finemente con dell'olio, lasciare imbiondire e aggiungere il riso. Far tostare per 2 minuti. Aggiungere il pomodoro, il vino bianco aromatizzato e i frutti di mare. Portare a cottura e aggiustare di sale, pepe e erba cipollina, sentirete che bontà.