

RISO COE CAPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 400 g di vongole non sgusciate,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 noce di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- brodo vegetale (o brodo di pesce),
- sale,
- pepe.

Spurgare le vongole in abbondante acqua e sale; quindi cuocerle a fuoco medio per alcuni minuti in un tegame con olio, prezzemolo e aglio tritato.

Le vongole che non si saranno aperte vanno buttate.

Aggiungere sale, pepe ed il vino (che va fatto evaporare).

Spegnere il fuoco, sgusciare le vongole e mettere da parte i molluschi.

Nel loro fondo di cottura (che va fatto riposare per circa 10 minuti e poi filtrato con una tela per depurarlo da eventuali depositi sabbiosi) aggiungere il riso e, a piacere, il brodo vegetale o di pesce.

In fine aggiungere verso fine cottura le vongole e a fuoco spento la noce di burro ed un altro pizzico di prezzemolo tritato.

Guarnire con alcune vongole con le conchiglie.