

RISOTTO ALLA PESCATORA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso arborio superfino,
- 250 g di gamberetti,
- 250 g di moscardini,
- 250 g di sepioline,
- 250 g di calamari,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- brodo di pesce granulare,
- aglio,
- peperoncino,
- prezzemolo,
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Rosolate l'aglio in una casseruola con l'olio d'oliva extra-vergine e il peperoncino. Quando è dorato, aggiungete il misto di pesce tagliato finemente e il vino bianco. Lasciate evaporare.

Unite il pomodoro e il riso.

Lasciate cuocere aggiungendo poco alla volta il brodo.

A cottura ultimata aggiungete il sale, se necessario.

Servite con del prezzemolo tritato finemente.