
RISOTTO DEL MARE E DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 20 gamberi senza testa (o code di scampi),
- 300 g di vongole,
- 8 zucchine novelle,
- 6 fiori di zucca,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco (o vino spumante),
- 1 spicchio di aglio,
- 1 noce di burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva.

Lavate bene le vongole e fatele spurgare in acqua salata per 5-6 ore.

Fate aprire le vongole a calore vivace in una casseruola e poi liberatele dalle valve; conservate un bicchiere dell'acqua emessa dai molluschi e filtratela.

Scaldate l'olio con l'aglio schiacciato, aggiungetevi il riso e fatelo tostare per qualche minuto.

Bagnate con il vino e lasciate evaporare.

Cominciate ad aggiungere poco alla volta il brodo caldo alternando con l'acqua delle vongole.

A metà cottura aggiungete i gamberi sgusciati e i molluschi.

Aggiungete anche le zucchine tagliate a julienne e i fiori di zucca tagliuzzati.

Portate a cottura.

A fiamma spenta aggiungete il burro, mescolate e servite cospargendo con un po' di prezzemolo fresco tritato.