

RISOTTO DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di vongole,
- 500 g di insalata di mare cruda surgelata,
- 300 g di riso,
- 100 cl di latte scremato,
- 50 cl di vino bianco,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 50 g di burro,
- sale.

Soffriggere nel burro l'aglio e toglierlo non appena dorato.

Unire vongole e insalata di mare ancora surgelate e farle scongelare a fuoco basso.

Aggiungere il riso e bagnare con il vino.

Far evaporare e unire il latte bollente, poco alla volta, fino a cottura del risotto.

Cospargere di prezzemolo tritato e servire.