

RISOTTO DEL MARINAIO

Ingredienti per 6 persone:

- 550 gr. di riso Arborio,
- 550 gr. di scampi,
- 700 gr. di cozze,
- 2 scalogni,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 foglie di alloro,
- 1 dito di vino bianco secco,
- 1 cipolla,
- 70 gr. di burro,
- 4 cucchiainate di olio di oliva,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiainate di parmigiano grattugiato,
- 1 cucchiaino colmo di conserva di pomodoro,
- sale,
- pepe.

Lavate gli scampi e fateli bollire per 5 minuti in un litro di acqua leggermente salata, con l'alloro spezzettato e uno spicchio d'aglio; poi estraeteli e sgusciateli.

Mettetene da parte la polpa e rimettete nell'acqua i gusci, lasciandoli bollire lentamente per circa 20 minuti.

Raschiate nel frattempo le cozze, lavatele ripetutamente, poi ponetele in una padella sul fuoco insieme a un pezzetto di cipolla.

Una volta che i pesci si saranno aperti, estraetene i molluschi e mettete da parte il liquido di cottura, lasciandolo decantare.

Ponete ora in un tegame mezza dose abbondante di burro, olio e un trito fine di aglio, scalogno e cipolla e lasciate imbiondire.

Unite il riso e mescolate con cura per fare assorbire bene il condimento; aggiungete allora alcune cozze tritate (6 o 7), mescolate, irrorate con il vino e lasciatelo evaporare.

Proseguite unendo poco per volta, sempre mescolando, il brodo degli scampi, alternandolo con il liquido delle cozze che avrete filtrato attraverso un passino fine.

Condite il riso, a metà cottura, con una presa di sale e un pò di pepe macinato al momento, e, dopo pochi minuti, unitevi le altre cozze tenute da parte e la polpa degli scampi.

Portate il risotto a giusta cottura (dovrà risultare morbido al dente) poi completatelo con l'aggiunta della conserva di pomodoro diluita in un dito di acqua tiepida, il rimanente burro tagliato a pezzetti, il prezzemolo tritato fine e il parmigiano grattugiato.

Rimescolate, coprite il recipiente e lasciatelo riposare 2 minuti prima di servire.