



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003080 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 30 Lug 2019 alle ore 11:15

da VINCENZO FIORE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Croccancino di Mare

Una fusione tra croccchè e arancino ai profumi e sapori di mare.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

1 kg Patate del Fucino

1 kg Riso

500 g Frutti di mare

200 g Burro

q.b. Pepe

q.b. Pecorino

q.b. Prezzemolo

q.b. Olio

q.b. Sedano

q.b. Carote

q.b. Cipolle

Preparazione

Lavate le patate e fatele cuocere in abbondante acqua salata per circa 20 minuti. Controllate la cottura con una forchetta, quando sono pronte scolatele e lasciatele raffreddare prima di pelarle. Schiacciatele nello schiacciapatate all'interno di una ciotola. Aggiungete il pepe, il pecorino, tritate un po' di prezzemolo e aggiungetelo prima di impastare. Bagnatevi le mani di olio e prelevate un po' di impasto. Richiudete l'impasto e dategli la forma cilindrica, tipica dei panzarotti inserendo il risotto di mare.

Sciacquate leggermente il riso sotto acqua corrente, sciogliete 200 g di burro con carote, sedano e cipolle inserite polipo, calamaro, gamberetti e cozze

Inserite il riso e tostatelo. Aggiungete il brodo di pesce e lasciate cuocere per 20 minuti e fate raffreddare.

Vino consigliato

Una bella birra gelata