



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000139

Registrata in data 23 Dic 2015 alle ore 14:43

da MELANIA MAGURNO

Risotto mare e monti "ammuzzo"

Avrebbe dovuto essere un risotto salsiccia e funghi ma, come mi succede per i dipinti, in corso d'opera decido di mettere delle cose che avevo in congelatore e... risotto spettacolare!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

160 g di riso per risotti
Un porro (la parte bianca)
Un pezzo di salsiccia fresca
Una bustina funghi porcini secchi
100 g piselli (congelati o freschi)
150/200 g gamberetti (congelati)
200 g asparagi (congelati o freschi solo le punte)
Parmigiano grattugiato
20/30 g di burro
Brodo caldo vegetale
Un pomodoro maturo e sodo
Una bustina di zafferano

Preparazione

Mettere nella padella wok (o in una pentola) a soffriggere un porro, tagliato molto fine, con un filo d'olio e un cucchiaino di acqua, un bel pezzo di salsiccia fresca sbriciolata, i funghi porcini secchi (fatti prima rinvenire in acqua tiepida)

Aggiungete, piselli, gamberetti e asparagi, fate rosolare bene e aggiungete il riso e un pomodoro sodo a cui ho tolto i semi tagliato a cubetti e lasciate cuocere con abbondante brodo vegetale (che aggiungerete mano a mano, controllando la cottura del riso, il brodo deve essere sempre caldo) e zafferano. Infine mantecate con parmigiano e un pezzetto di burro e voilà