



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002667 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Dic 2018 alle ore 10:28

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Risotto tostato al forno con pescatora

Risotto tostato al forno con pescatora.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 12 persone

Per il risotto

Riso carnaroli 750 g

Brodo di pesce filtrato 2800 g

Sale e pepe q.b.

1/2 Cipolla picchiettata

Olio evo 20 g

Cozze 500 g

Per la pescatora:

Pesci da zuppa misti 1 kg (pesce da zuppa, molluschi e crostacei, conchiglie)

Pomodorini corbarini 400 g

Olio evo 25 g

n. 3 spicchi di aglio

n. 1 peperoncino

Prezzemolo trito q.b.

Preparazione

Per il risotto, rosolare la cipolla picchiettata in una casseruola con un leggero filo d'olio.

Aggiungere il riso, il sale ed il brodo di pesce filtrato.

Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparare la salsa pescatora, in una padella rosolare con l'olio, l'aglio ed il peperoncino, aggiungere i pomodori corbarini e successivamente la selezione di pesci. Cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento.

Servire il risotto sgranato in delle pirofile centro tavola con sopra la pescatora. Guarnire con prezzemolo tritato.