

## Risotto alla marinara (Primi piatti asciutti)



### Preparazione

Lavate e pulite cozze e vongole. Fatele saltare in una pentola in modo che si aprano. Buttate via tutti i gusci e tenete da parte i molluschi.

Preparatevi con gli avanzi del pesce, e con il sugo delle vongole e cozze, un brodino di pesce col quale bagnare il risotto.

Fate un "ragù" di mazzancolle e tenetene da parte 3 per porzione che cucinerete a parte.

Tagliate ad anelli i calamari.

Tritate a mano i due pomodori e fate un trito di aglio e prezzemolo.

Soffriggete per qualche istante l'aglio e il prezzemolo e aggiungete uno dei due pomodori (tenetene da parte uno, per guarnire alla fine). Fate soffriggere per qualche minuto, poi aggiungete in pentola il ragù di mazzancolle e gli anelli di calamaro.

Dopo poco, aggiungete il riso e spruzzate con del vino bianco e fate sfumare.

Aggiungete brodo e continuate la cottura aggiungendo brodo quando serve.

Poco prima che sia pronto, scottate in una padellina a parte le mazzancolle intere, con sale e pepe.

A fine cottura, aggiungete i molluschi (cozze e vongole, sguosciati) e matecate con una noce di burro.

Servite con una grattata di pepe fresco, un po' di pomodoro tritato, prezzemolo e le mazzancolle per guarnire.

### Consigli

Per preparare il vostro risotto alla marinara, potrete anche scegliere di usare dei totani, rispetto ai calamari, come del resto dei gamberi al posto delle mazzancolle: in entrambi i casi, sarete certi di usare un pesce un po' più sodo.

### Curiosità

### Informazioni

**Preparazione** 60 minuti

**Cottura** 30 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Difficile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cozze** 500 grammi

**Vongole** 400 grammi

**Mazzancolle** 150 grammi

**Calamari** 100 grammi

**Pomodori** 150 grammi

**Riso vialone** (6 pugni di riso Vialone nano)

**Burro** (1 noce di burro)

**Prezzemolo**

**Aglio**

**Sale**

**Pepe**

La ricetta del risotto alla marinara è diffusa praticamente in gran parte delle regioni marittime italiane: in modo particolare, però, questa preparazione è originaria della Sicilia.