

RISOTTO MEDITERRANEO

Ingredienti

Riso carnaroli	300 gr
Vongole	200 gr
Cozze	300 gr
Capasanta	8
Gamberi rossi	4
Astice	1
Brodo vegetale	1 lt
Sedano	1 costa
Cipolla	1
Carota	1
Pomodori maturi	500 gr
Olio evo	q.b.
Erba cipollina	½ mazzo



PREPARAZIONE

Mettere il brodo in una pentola e portarlo a bollore.

Mettere l'astice nel brodo e far cuocere per 8 minuti.

Spegnere il fuoco e lasciar raffreddare l'astice nella loro acqua di cottura.

Togliere la polpa dal carapace e tenere il carapace da parte. Tagliare la polpa dell'astice a cubetti.

Salsa ai crostacei

Dopodiché, pulire i gamberi e privarli del carapace e del budellino interno.

Frullare le teste dei gamberi con un bicchiere d'olio, passare al setaccio e riporre in frigorifero.

Con la parte rimasta, preparare un fondo di cottura.

Mettere in un tegame con dell'olio i carapaci dei gamberi, le rimanenze delle teste, il carapace dell'astice, le verdure tritate, i pomodori e il concentrato.

Coprire con acqua fredda e far cuocere a fuoco moderato per 1 ora circa.

Frullare il tutto e passare al setaccio.

Per le cozze e vongole

In un contenitore trasparente con coperchio, mettere a crudo le cozze e le vongole e un cucchiaio d'olio.

Chiudere il coperchio e cuocere in microonde alla massima potenza per 2/4 minuti.

Filtrare il liquido che si sarà formato e togliere le cozze e le vongole dalla conchiglia.

In un tegame con dell'olio, far tostare il riso, bagnare con qualche mestolo di brodo e cuocere per 18 minuti, aggiungendo poco brodo un po' alla volta e alternando con il liquido di cottura delle cozze e vongole.

A cottura ultimata, condire il riso con dell'olio e il pesce tagliato a cubetti.

Mettere il riso nel piatto e guarnire con l'erba cipollina.

Lo Chef:

Luigi Pomata - Ristorante Luigi Pomata

Rappresenta la terza generazione di cuochi della sua famiglia. È il patron dell'omonimo ristorante "Luigi Pomata", dove propone una cucina creativa attenta alla materia prima locale ma in continua evoluzione, al quale affianca "Luigi Pomata Bistrot" e il "Next Food & Lounge".