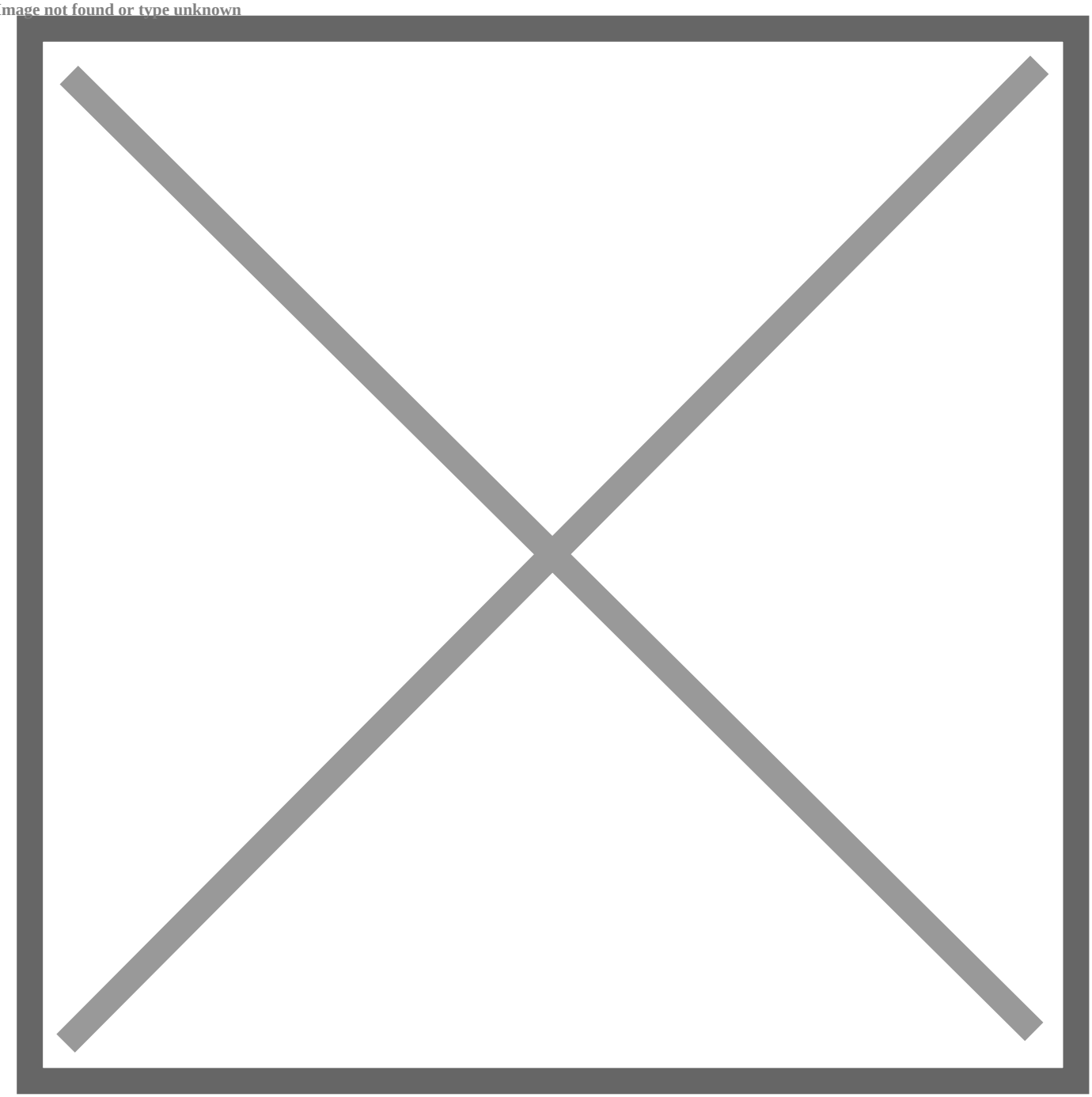
Risotto con le vongole

Image not found or type unknown



Ingredienti(4 persone)tempo cottura 30 m

- *1 kg di vongole*
- *½ bicchiere di olio d’oliva*
- *½ bicchiere di vino*

- *250 gr di burro*
- *30gr di formaggio grana gratt.gio*
- *400 gr di riso semi fino vialone nano*
- *1litro di brodo di pesce o dado*
- *½ scalogno*
- *Sale pepe prezzemolo*

Preparazione

Lava e lascia in acqua fredda le vongole per ½ ora. In una pentola larga metti, con poco olio le vongole, cucinale a fiamma viva col coperchio per ¾ minuti. Si apriranno e potrai toglierle dalle valve; non buttate via l'acqua, che va filtrata e rimessa con le vongole a riposare con il grana, il prezzemolo e l'olio. Prepara un soffritto con brodo caldo di pesce o di dado. Chiudi la pentola , al fischio abbassa e cuoci per 6-7 minuti. Fai sfiatare, apri e aggiungi le vongole riposate., mantecando, aggiusta di sale e di pepe. Servi a tavola. Vino: Bianco di Breganze freddo.