

Risotto alla spagnola



Oggi Frasincucina vi propone un'idea originale per il vostro menù delle feste, il risotto alla spagnola che è una paella italianizzata, un via di mezzo fra la paella e il risotto di mare. In questa ricetta per comodità e velocità abbiamo utilizzato il pesce surgelato che è sempre bene avere di scorta nel congelatore per ogni emergenza. Ovviamente si può fare con il pesce fresco e il risultato sarà ancora più gustoso.

Ingredienti per 2 persone

200 g di riso parboiled

500 g di misto mare surgelato con gusci (cozze, vongole, gamberetti, sepioline, calamari)

2 gamberi interi

1 peperone

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

100 g di piselli

1 bustina di zafferano

concentrato di pomodoro

vino bianco

peperoncino

sale

olio evo

Per prima cosa preparare le verdure:

lavare il peperone, pulirlo eliminando i semi interni, tagliarlo a striscioline e lasciarlo scolare in uno scolapasta.

Sbollentare i piselli in acqua per qualche minuto, scolarli e lasciarli da parte.

Nel frattempo pulire il pesce, lavarlo e metterlo in una padella con un filo di olio olio, uno spicchio d'aglio, un po' di concentrato di pomodoro e peperoncino. Sfumare con il vino bianco e cuocere per circa 10 minuti. Lasciare i gamberi interi per la decorazione del piatto.

Iniziare ora la preparazione del riso: pulire la cipolla, cuocerla con un filo di olio e un po' di acqua. L'ideale sarebbe utilizzare un tegame di ghisa che mantiene il calore e favorisce la cottura lenta. Non appena la cipolla inizia a dorarsi, aggiungere i peperoni e cuocere fino a che iniziano a rosolare.

Aggiungere il riso, tostare per qualche minuto e sfumare con il vino bianco. Cuocere a fuoco lento mescolando e quando necessario aggiungere acqua calda o brodo vegetale. A metà cottura, circa dopo 8 minuti, aggiungere i piselli e il pesce (lasciate da parte i gamberi interi).



Lasciar cuocere per altri 10/12 minuti o fino al grado di cottura desiderato.

All'ultimo aggiungere al riso lo zafferano sciolto in un pochino di acqua calda. Mescolare bene in modo che tutto il riso si colori di giallo, lasciar riposare qualche minuto e impiattare. Potete dare una forma tonda o quadrata con l'aiuto di un coppapasta. Aggiungere il gambero per guarnire, un filo d'olio a crudo e servire.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)