



Risotto alla Marinara

In un tegame fai aprire le vongole con un po' di acqua. Sguscia i gamberetti, taglia la testa e le zampe alle canocchie. Sguscia le vongole e tieni a parte la loro acqua. Fai soffriggere nell'olio 4 spicchi di aglio tritati, aggiungi i pomodorini, i gamberetti, le canocchie e le vongole sgusciate, aggiusta di sale, pepe e prezzemolo.

In un'altra padella cuoci il riso per 10 minuti bagnandolo con del brodo di pesce, poi aggiungilo nel sugo, poi l'acqua delle vongole e finisci di cuocere per altri 10 minuti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
