

RISOTTO ALLA PESCATORA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- prezzemolo
- riso (350gr)
- brodo di pesce
- vino bianco secco
- pomodori ciliegini
- passata di pomodoro (100gr)
- Misto per Primi Piatti That's Amore Findus

Come si prepara

In un'ampia padella antiaderente far soffriggere uno spicchio d'aglio in 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.

Aggiungere il misto per primi piatti, ancora surgelato, coprire con un coperchio e far cuocere a fiamma viva per 5 minuti sfumando con il vino bianco.

Aggiungere il riso, la salsa di pomodoro, e proseguire la cottura per il tempo previsto dal risotto, aggiungendo il brodo di pesce necessario (15 minuti circa).

Un minuto prima di spegnere il fuoco aggiungere i pomodorini tagliati a metà ed aggiustare di sale, se necessario.

Servire con abbondante prezzemolo tritato.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	195 kcal 816 kJ
-------------------	--------------------

Tags



pesce, risotti, tradizionale, occasioni, mediterraneo

