

RISOTTO ALLE ARSELLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 0.50 sedano
- riso (320gr)
- concentrato di pomodoro (1 cucchiaino)
- arselle (800gr)
- Funghi Champignon Findus (20gr)

Come si prepara

Lavare le arselle sciacquandole più volte, poi metterle in una padella e lasciarle aprire al calore della fiamma.

Toglierle dai gusci e metterle da parte. Filtrare il liquido di cottura con un colino a maglia fine.

Con una cipolla, mezza costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo preparare un trito da soffriggere con l'olio in un tegame di coccio fino a che sarà dorato.

Diluire il concentrato di pomodoro con un po' di acqua tiepida e versarlo, insieme al liquido filtrato e agli champignon, nel tegame di coccio.

Versare il riso e farlo cuocere secondo i tempi riportati sulla confezione. Se il liquido delle arselle non fosse sufficiente, aggiungere un po' di acqua tenendo presente che questo risotto non deve essere troppo asciutto ne troppo brodoso.

A fine cottura aggiungere le arselle, precedentemente messe da parte, e guarnire con del prezzemolo tritato.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags





occasioni speciali, new, feste, risotti, mantecati, tradizionale, Risotto alle arselle, riso, mediterraneo, arselle

