

Risotto con vongole e timo



di Anna Rosa Augurio - 02/09/2015 12:46 | aggiornato 30/01/2018 15:04

La ricetta dello chef Antonino Cannavacciuolo per realizzare un primo piatto "mare e monti", leggero, fragrante e profumatissimo: il risotto con vongole e timo.

La **ricetta** è molto **aromatica** e **gustosa** ed è oltremodo **leggera** e molto **fresca**. Il riso viene tostato senza l'aggiunta di grassi e portato a cottura con brodo di pesce. Prima della mantecatura si aggiunge il tocco dello chef che renderà più cremoso e **soffice** il **risotto**: la vellutata di patate preparata con acqua delle vongole. La **mantecatura** è fatta con timo, colatura di alici che dona ancora più sapore e profumo, parmigiano, olio all'aglio e una grattugiata di scorza di limone che regala freschezza, leggerezza e una **fragranza agrumata** molto piacevole. Questo risotto è morbido e vellutato ed è veramente un'**esplosione di fragranze** e di sapori, mixati alla perfezione tra loro. Per rendere ancora più **vivace** ed agrumato il piatto si può aggiungere qualche goccia di **salsa concentrata al limone**.

Informazioni

Difficoltà

Media

Categoria

Risi e risotti

Cottura

15 minuti

Dosi

4 persone

Metodo di cottura

In tegame

Preparazione

15 minuti

Tempo totale

30 minuti

Ingredienti

Riso Carnaroli

240 gr.

Brodo di pesce

q.b.

Vellutata di patate

q.b.

Scorza di limone

1 cucchiaino

Vongole

500 gr.

Colatura di alici

1 filo

Crema di limone

qualche goccia

Timo

q.b.

Parmigiano reggiano grattugiato

1 cucchiaio

Olio extravergine di oliva all'aglio

q.b.

Olio extravergine d'oliva

q.b.

Preparazione

1. Far scaldare una casseruola, inserire il **riso** e farlo tostare **senza l'aggiunta di grassi**. Quando i chicchi di riso sono roventi, aggiungere il **brodo di pesce**, alzare la fiamma e portarlo a cottura mescolando ogni tanto.
2. Per rendere più intenso il sapore delle vongole preparare una **vellutata di patate** con l'**acqua delle vongole**.
3. Quando il riso è quasi pronto, aggiungere un po' di vellutata di patate.
4. A cottura ultimata, e una volta che il riso si presenta piuttosto asciutto, toglierlo dal fuoco e **mantecarlo** unendo il **timo**, un poco di **colatura di alici**, una leggera spolverata di **parmigiano grattugiato**, un filo di olio extravergine di oliva **aromatizzato all'aglio**, un cucchiaino di **scorza grattugiata di limone** ed infine olio extravergine di oliva versato a filo.
5. Al termine della mantecatura, aggiungere ancora un po' di brodo di pesce ed infine unire le **vongole** sgusciate.
6. Mettere al centro del piatto da portata un anello inox e riempirlo con il risotto con vongole. Guarnire con foglie di **timo** e rifinire con **petali di fiori edibili**. Togliere l'anello lasciando andare il risotto.
7. Servire in tavola ed assaporare il **risotto con vongole e timo**. Buon appetito!!!

Vota la ricetta

