



mangiaredadio

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E MANDARINO

### INGREDIENTI (per 4 persone)

*(per il brodo)*

i carapaci dei gamberi

1 cipolla bianca

1 porro

1 pezzo di sedano rapa

gli scarti del finocchio (gambi e "sedere")

1 foglia di alloro

1 anice stellato

2 bacche di ginepro

2 bacche di pimento

*(per il risotto)*

300 gr di vongole

300 gr di cozze

gambi di prezzemolo

1 spicchio d'aglio

½ bicchiere di vino bianco

6 gamberi

4 ostriche

8 pugni di riso Carnaroli

1/2 scalogno

3 mandarini

maggiorana

olio EVO

sale q.b.

burro per mantecare



### PREPARAZIONE

Pulite i gamberi eliminando teste, carapace e intestini. Sciacquate e tenete da parte le carcasse per realizzare il brodo di pesce. Prendete i gamberi e tagliateli in bocconcini di circa un centimetro e mezzo.

Dedicatevi alla realizzazione del brodo: Pulite le verdure e tagliatele grossolanamente. In una pentola capiente, tostate a fiamma alta in un filo d'olio gli scarti del pesce. Aggiungete le verdure, una presa di sale grosso e coprite con 3 lt composti da ghiaccio e acqua fredda. Aggiungete gli odori, portate a ebollizione, e lasciate cuocere a fuoco medio per un'ora. Filtrate con una chinoise.

Nel frattempo, portatevi avanti con le altre preparazioni: pulite accuratamente in acqua e bicarbonato cozze e vongole e scolatele. Procuratevi un'ampia padella, aggiungetevi un filo d'olio, l'aglio schiacciato e privato dell'anima e i gambi di prezzemolo e fate scaldare: versatevi i conchiliacei e lasciate soffriggere. Sfumate col vino e coprite. Dopo qualche secondo, iniziate a togliere dal fuoco cozze e vongole che mano a mano si apriranno. Eliminatele dal guscio e tenetele da parte. Filtrate l'acqua di cottura dei conchiliacei e conservatela per la cottura del riso.

Aprite le ostriche.



# mangiaredadio

Ricavate il succo dei mandarini, spremendoli e filtrandoli. Mettete in frigo, per dare poi lo shock, al momento della mantecatura.

Soffriggete lo scalogno tritato con un filo d'olio EVO e tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti. Proseguite la cottura per il tempo indicato, irrorandolo costantemente con il brodo di pesce. A metà cottura, aggiungete l'acqua dei conchiliacei e proseguite con l'operazione, regolando di sale, se necessario.

Terminate la cottura del riso, lasciandolo leggermente morbido e all'onda. Aggiungete le cozze, le vongole e i gamberi crudi a tocchetti. Mantecate con burro (meglio se freddo d freezer) e succo di mandarino. Aggiungete la maggiorana e rifinite con l'ostrica cruda.