

---

## RISOTTO MARI E MONTI CON COZZE E TENERUMI

Autore: Maurizio Artusi

Nessuna descrizione

Altre immagini:



**cozze nostrali**  
**pomodorino**  
**aglio rosso**  
**olio evo**  
**peperoncino**

**Per il risotto**

**riso parboiled**  
**aglio rosso**  
**olio evo**  
**liquido di cottura delle cozze**  
**acqua**

Tags:

- [Addendum](#)
- [Pizzeria Il Giardino degli Aranci](#)
- [Pizzerie](#)

---

### Preparazione

Scottare, in acqua bollente e salata, i tenerumi tagliati a quadratini, quindi metterli da parte.

Dopo averle pulite, cuocere le cozze in un tegame alto e coperto, appena aperte spegnere il fuoco, conservare il liquido risultante e sgusciarle una ad una. In una padella preparare un soffritto con olio, aglio e peperoncino, quindi aggiungervi il pomodorino tagliato in quattro e, una volta appassito, anche le cozze facendole saltare per pochi minuti.

In un'altra pentola tostare il riso, anche se nel caso del parboiled non ha molto senso, insieme all'aglio e all'olio. A tostatura ultimata aggiungere il liquido di cottura delle cozze, integrandolo con dell'acqua calda. Sarebbe meglio non usare il liquido di cottura dei tenerumi in quanto caratterizzerebbe troppo il sapore del riso e lo colorerebbe di verde. A pochi minuti dalla fine cottura aggiungere cozze e tenerumi. Non aggiungere mai sale, di solito il liquido delle cozze è molto salato, anzi fare attenzione assaggiando spesso, il procedimento della cottura potrebbe concentrare il sale contenuto nell'acqua di cozze. Infine aggiungere un pò di basilico spezzettato con le dita o tritato con un coltello in ceramica.

Far riposare qualche minuto e servire con una foglia di basilico e un filo di olio evo.

---

Tags:

- [Addendum](#)
- [Pizzeria Il Giardino degli Aranci](#)
- [Pizzerie](#)

---

## Note

Raccomando l'uso del riso parboiled, in quanto non crea amido libero, il tipo di condimento, infatti, non richiede mantecatura e quindi amalgamazione. Non è una ricetta complicata, ma sicuramente è lunghetta da preparare a causa delle tre cotture differenti, posso però garantire che il risultato gustativo è ottimo! Provatela e fatemi sapere.

Tags:

- [Addendum](#)
- [Pizzeria Il Giardino degli Aranci](#)
- [Pizzerie](#)

<b>Tempo di preparazione</b>	1 h 30 min	<b>Difficoltà</b>	Normale
<b>Porzioni</b>	1 porzione	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>		<b>Costo per porzione</b>	

