

Risotto alle capesante, zafferano e olio al prezzemolo

Il risotto non è mai stato così buono! Gustalo con capesante e zafferano per un abbinamento sublime.



Durante le Feste non può mancare il **risotto**, soprattutto se è **condito con del buon pesce!** In questa ricetta è colorato dallo **zafferano** e insaporito dalle **capesante**: un abbinamento davvero saporito. La delicatezza di questo pesce è esaltata dal sapore del riso saltato con il porro, un primo piatto capace di conquistare anche i commensali più esigenti.

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 15 min. + 15 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

320 g di riso Vialone Nano (a piacere anche integrale, ammollato per una notte in acqua fredda)

16 capesante

1,5 l di brodo vegetale o di pesce

1 cucchiaio di porro tritato

1 bustina di zafferano

3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

1 noce di burro

Un pizzico di pepe nero e di sale

Per l'olio al prezzemolo:

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

3 alici sott'olio

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Il succo di mezzo limone

Procedimento

1. Per l'olio al prezzemolo metti nel bicchiere del frullatore a immersione prezzemolo, alici, olio e succo di limone. Frulla sino a ottenere un composto omogeneo.

2. Lava e trita grossolanamente le capesante dopo averle private della membrana.

3. Versa in una risottiera il porro con l'olio e un mestolino d'acqua. Cuoci a fuoco basso per 3 minuti, aggiungi le capesante e cuoci per 1 minuto. Versa il riso, lascialo riscaldare per 1 minuto mescolando e aggiungi il vino. Lascia sfumare.

4. Aggiungi brodo bollente a poco a poco, ma sempre mescolando. Trascorsi 6 minuti, aggiungi la bustina di zafferano e porta a cottura.

5. A fine cottura aggiusta di sale e pepe, aggiungi una noce di burro e manteca a fuoco spento.

6. Versa sui piatti e irrorala la superficie del risotto con l'olio al prezzemolo.