Risotto al pomodoro con frutti di mare

FACILEeBUONO

2 cucchiai di olio d'oliva
180 gr di riso
1 bicchiere di vino bianco
1,8 litri di acqua
3 grossi pomodori freschi
un gambo di sedano
1 carota
2 cucchiaini da caffè di sale
250 gr di frutti di mare

Ricetta gustosa e particolare

Facciamo cuocere in acqua a 60° per 20 minuti i frutti di mare (se non si supera la temperatura rimarranno teneri). Scoliamoli e teniamoli da parte.

Sbucciamo i pomodori e facciamoli bollire in 1,8 litri di acqua con il sale per circa un'ora con il sedano e la carota a tocchetti. Togliamo la verdura e utilizziamo questo brodo per il risotto.

In una pentola tostiamo il riso con un poco d'olio, sfumiamo con il vino bianco e aggiungiamo poco alla volta il brodo man mano che asciuga.

A fine cottura aggiungiamo solo uno dei pomodori, le verdure cotte in precedenza e i frutti di mare. Amalgamiamo per bene e lasciamo riposare coperto togliendo la pentola dal fuoco.

Servire il risotto ancora ben caldo.

I pomodori rimasti, ottimi per una minestra.