RISOTTO AI GAMBERI E VONGOLE MANTECATO CON CREAM CHEESE ARLA

Ingredienti

300 gr. di riso Vialone nano
½ lt. di vino bianco secco
2 cipollotti freschi
500 gr. di gamberi
300 gr. di vongole
300 gr. di Cream cheese Arla
1 mazzetto di prezzemolo novello
1 limone non trattato
4 peperoni friggitelli
1 spicchio di aglio

Procedimento

Mettere a spurgare le vongole in 1 lt. di acqua e 30 gr. di sale.
Battere le vongole e poi aprirle in padella con olio, aglio e un po' di prezzemolo.
Sgusciare le vongole e filtrare il loro liquido.

Sgusciare i gamberi, levare l'intestino, tagliarli a tocchetti e tostarli a fuoco vivo fino a farli colorare.
Unire le vongole e i peperoni tagliati a tocchetti, quindi spegnere il gas e mettere da parte.

Fare un soffritto con cipollotto e burro.
Aggiungere il riso, tostare 2 minuti e sfumare col vino.
Aggiungere il soutè e a metà cottura vongole e gamberi.

A cottura ultimata far riposare il riso per un minuto e mantecare con Cream Cheese Arla e un trito di prezzemolo e limone grattugiato.