



## **RISOTTO PATATE E COZZE**

### **Ingredienti**

Riso Carnaroli 320g  
Cozze nere 500g  
Pomodorini 200g  
Patate 500g  
Cipolla 2  
Prezzemolo q.b.  
Pecorino 100g  
Fumetto di pesce 1 l  
Olio, sale e pepe q.b.

### **Procedimento**

In una casseruola mettere olio, cipolla e patate tagliate grossolanamente coprite con acqua e portate a cottura; infine frullare il tutto.

Lavare le cozze nere e versarle in una padella con un filo d'olio; una volta aperte riservatene metà per l'impiattamento e l'altra metà frullatele fino a crearne una salsa.

N.b. Conservare il liquido di cottura delle cozze.

Tagliare i pomodorini a metà, condirli con pepe, sale, erbe aromatiche e olio e disporli su una teglia e infornarli per un'ora a 100°.

*Per il dressing di prezzemolo:*

Sbollentare il prezzemolo per circa un minuto in acqua bollente salata, scolare e fate raffreddare subito, dopodiché frullare.

In una casseruola tostare il riso a secco (senza l'aggiunta di olio o grassi vari), bagnare con brodo e continuare la cottura, a circa metà cottura del riso, aggiungere l'acqua delle cozze e la crema di patate.

Una volta ultimata la cottura, aggiungere il pecorino e il burro a freddo.

*Impiattamento:*

Impiattare su un piatto piano prima il risotto, poi completiamo aggiungendo la salsa di cozze nere e le cozze intere, i pomodorini e infine il dressing di prezzemolo.