



RISOTTO AI TRE POMODORI E COZZE AL TEGAME



Ingredienti

1kg di cozze pulite (lavate e private del filo)
400g di riso varietà carnaroli o vialone nano
1kg di pomodori datterini rossi
1kg di pomodori datterini verdi
1kg di pomodori datterini gialli
Olio extravergine di oliva
150ml di vino bianco secco
2 coste di sedano verde
3 carote medie

2 pomodori ramati
1 cipolla dorata grossa
1 mazzo piccolo di prezzemolo
Erbe aromatiche miste (origano fresco, maggiorana, basilico, germogli)
1 vaschetta di aglio
1 vaschetta di peperoncini freschi o frantumati secchi
Pepe nero
Sale

Procedimento

Realizzare un brodo vegetale classico con sedano, carota, cipolla, pomodoro, prezzemolo e aglio.

Realizzare una salsa fluida e liscia con il Datterino rosso. Realizzare una salsa uguale con il Datterino giallo. Tagliare a metà il Datterino verde e lasciarlo appassire in forno a 140° per 35 minuti condito con olio extravergine, aglio schiacciato e foglioline di erbe aromatiche.

Lasciare aprire in padella le cozze con olio extravergine, aglio, peperoncino e vino bianco, prelevare il frutto e conservarlo, filtrare il liquido di cottura dei molluschi. Procedere alla cottura del risotto: tostare il riso per tre minuti, aggiungere una discreta quantità di pepe nero in fase di tostatura, bagnare il riso con mezzo bicchiere di vino bianco secco e iniziare la cottura con una parte del liquido di molluschi.

Proseguire la cottura per 6 minuti con il brodo vegetale, al 10° minuto di cottura aggiungere la salsa di Datterino rosso, completare la cottura del riso fino a 15 minuti. Mantecare il risotto con un cucchiaino di olio extravergine di oliva freddo e poco parmigiano.

Condire le cozze sgusciate con foglie di basilico, impiattare il risotto al pomodoro, distribuire sopra il pomodoro verde è appassito in forno e le cozze sgusciate, completare il piatto con la salsa di Datterino giallo e foglie di erbe aromatiche.