



RISOTTO CON OSTRICHE E MENTA

Ingredienti

Riso
Ostriche
Scalogno
Olio extravergine di oliva
1 bicchiere di vino bianco
Foglie di menta
Brodo vegetale

Procedimento

Per le ostriche

Preparare il brodo vegetale. Pulire le ostriche, staccandole dal guscio e metterle in acqua salata e ghiacciata. I gusci farli sbiancati, serviranno per adornare il piatto.

Per il risotto

Far brillare il riso; far riscaldare una pentola aggiungere 3 scalogni sminuzzati, olio, togliendo la pentola dal fuoco mettere il riso e mantecare, rimettere sul fuoco, aggiungere 1 bicchiere di vino bianco portare a fiamma alta per far evaporare il vino.

Far cuocere il riso per 13 minuti aggiungendo il brodo vegetale secondo quanto la cottura ne richiede, il brodo deve e non deve coprire il riso. A fine cottura mantecare con foglie di menta, olio e ostriche, aggiustare di sale.