RISOTTO ALLA PESCATORA

Ingredienti

500 g Riso
1000 g Cozze
1000 g Vongole
500 g Polipetti
3 Spicchi Aglio
250 g Gamberi
300 g Pomodoro Fresco
150 g Olio D'oliva
Abbondante Prezzemolo
Sale
Pepe

Procedimento

Preparare una salsa fresca con aglio, olio e pomodoro passato oppure tagliato a spicchi. Stemperate l'aglio nell'olio e fate cuocere molto poco, per lasciare al pomodoro tutta la freschezza. Cuocere vongole e cozze, cuocete i polipetti ed i gamberi ed appena cotti tagliate a pezzi i molluschi. prendere il sigo delle vongole e aggiungetene una parte nel sugo di pomodori insieme al pesce Cuocete il riso al dente in acqua abbondante e conditelo in questa salsa che dovrà risultare rosata e non rossa, con pepe e prezzemolo tritato.