RISOTTO ALLE VONGOLE

ingredienti

800 g di vongole
240 g di riso
3 cucchiai di olio di oliva
1 litro di brodo di pesce
1 spicchio d'aglio
30 gr. di burro

procedimento

scongelare le vongole e far soffriggere con olio e aglio. Mettere le vongole con l'acqua in una pentola, aggiungere il riso, il brodo di pesce e portare a cottura. All'ultimo momento unire il burro e qualche goccia di limone. Mescolare per mantecare.