

## RISOTTO ALLA PESCATORA

---



### Ingredienti Menù

---

500 g. Riso Carnaroli - RK1  
550 g. Èmaremix - MZ1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

---

35 g. scalogno  
q.b. prezzemolo  
q.b. pomodorini  
q.b. vino bianco  
250 g. Cozze

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

---

Per 6 persone

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. In una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme all'olio extra vergine d'oliva. Versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare la cottura incorporando poco alla volta il liquido di E'maremix e successivamente il brodo. Saltare le cozze con olio, aglio e prezzemolo. Scaldare per alcuni minuti E'maremix con olio, aglio e prezzemolo, aggiungere le cozze sgusciate continuando la cottura per alcuni minuti. A cinque minuti dal termine della cottura del riso aggiungere Èmaremix. Posizionare il risotto nel piatto e mantecarlo con un filo d'olio aggiungendo prezzemolo tritato. Emulsionare i pomodorini con un filo d'olio e decorare il piatto, aggiungendo alcune gocce di prezzemolo precedentemente emulsionato con olio.