

RISOTTO MOSCIOLI E VI'

Ingredienti per 2 persone: 1 chilo di moscioli, olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 1 bicchiere e mezzo di vino, 200 g di riso per risotti, una manciata di prezzemolo

Preparazione

Pulire bene i moscioli. Scaldare in una padella un pò d'olio con lo spicchio d'aglio, poi buttare i moscioli e mezzo bicchiere di vino, poi chiudere il coperchio, abbassare leggermente il fuoco (né basso né alto, deve essere medio) e cuocere una decina di minuti. Togliere tutti i gusci mettendo da parte i moscioli e lasciare nella padella l'acqua di cottura e lo spicchio d'aglio. Preparare il risotto: per prima cosa aggiungere un bicchiere di vino all'acqua di cottura dei moscioli e tenere in caldo. Mettere l'olio e lo spicchio d'aglio usato per i moscioli in un'altra padella, versare il riso e farlo tostare un paio di minuti. Aggiungere piano piano l'acqua di cottura, intervallandola con acqua (per intenderci: mettete un mestolo di acqua di cottura e un mestolo di acqua normale). Cuocere per il tempo indicato sulla confezione. Alla fine aggiungere i moscioli, il prezzemolo tritato e un pò d'olio. Generose mestolate in un piatto e mangiare!