Vongole di Riso

Primo Piatto

Tempo: 60 min



Ingredienti

- pepe nero macinato di fresco 36 vongole ben raschiate
- 3 pomodori maturi pelati senza semi e tritati grossi
- 1 cipolla grande tritata grossa
- 3 spicchi d'algio tritati grossi
- 3 peperoncini verdi piccanti senza semi e tritati grossi
- 55 cl di fumetto
- 2 ctav di olio di semi di girasole
- 275 g di riso che non scuoce
- 1/4 cte di sale
- pepe nero macinato di fresco

Preparazione

1. Realizzare la crema utilizzando un frullatore, la cipolla, l'aglio, i pomodori e 12,5 cm di fumetto. Scaldare il forno portandolo fino a 200 C. Prendere una casseruola abbastanza larga ma poco profonda., con fiamma media scaldare leggermente l'olio, dopodich aggiungere il riso e cuocere per 3-4 minuti mescolando continuamente. Unire la crema di pomodoro, il sale, il pepe, il resto del fumetto o un po' d'acqua e far bollire. Diminuire la fiamma coprire e cuocere per 15 minuti. Il liquido deve assorbire quasi completamente. Aggiungere i piselli. Eliminate le vongole che non si chiudono al tocco,

depositare le altre sul riso, coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno per 10 minuti circa. Le vongole devono aprirsi. Spruzzare sopra il succo di limone, guarnire con il coriandolo e servire immediatamente.