

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Risotto all' astice in brodetto di pesce della riviera

Ingredienti per 8 persone (*quantità lorda*)

400	gr di riso Vialone Nano
1	lt di fumetto di pesce
1	lt di brodo vegetale
2	pz di astice
8	pz di scampi (media misura)
1	kg di rombo fresco
1	kg di gallinella di mare
0,200	gr di calamaretti
1	kg di fasolare freschi
0,400	gr di vongole veraci
1	kg di pomodori rossi
1	spicchio d'aglio
50	gr di scalogno
1	cucchiaino di maizena
10	foglie di basilico
100	gr di olio extravergine di oliva
	Sale e pepe

Procedimento

- Aprire le vongole e le fasolare in modo abituale, conservandone l'acqua di cottura, sgusciare e mondare i frutti di mare
- Sgusciare gli scampi e sfilettare gli altri pesci, conservare gli scarti e tagliare il tutto in piccole scaloppe le parti pregiate, a dadini piccoli quelle meno (dadolata).
- In acqua salata con un spicchio d'aglio, sbianchire le scaloppe dei pesci, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, e la dadolata di pesce

misto, far raffreddare in acqua/ghiaccio, scolare, tenere da parte.

- Sempre in acqua bollente cuocere l'astice basandosi sul peso del prodotto, il rapporto è 1 minuto per ogni 100 gr di prodotto, raffreddare velocemente in acqua/ghiaccio, scolare e sgusciare corpo e chele, conservare la testa per la decorazione finale, tagliare in fette sottili il corpo ricavandone degli anelli, le chele a dadini (dadolata), conservare.
- In una casseruola far rosolare con poco olio un spicchio d'aglio, lo scalogno, unire i pomodori rossi tagliati a pezzetti, il basilico. Cuocere il tutto per pochi minuti, aggiungere gli scarti dei vari pesci, le lische, le teste degli scampi, porre di nuovo sul fuoco e far cuocere per circa 10 minuti dal primo bollore, aggiungere la maizena disciolta in poca acqua. Passare al colino e conservare al caldo.
- In una padella antiaderente tostare leggermente il riso, bagnare di tanto in tanto con il fumetto, l'acqua delle vongole, ed il brodo, cuocere per circa 13 minuti. A $\frac{3}{4}$ di cottura aggiungere la dadolata di pesce sbianchita, condire con sale e pepe. Togliere dal fuoco e mantecare con olio d'oliva molto freddo; disporre il risotto nei piatti porre sopra i pesci finiti di cuocere in forno con olio e sale, gli anelli di astice, decorare con le teste di astice e ciuffi di basilico fresco.



*****L