Pomì
O Così. O Pomì.

Risotto con vongole al pomodoro

Tempo di preparazione: 150 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 500 ml
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: 1 rametto
- Riso: 350 gr
- Sale: q.b.
- Vino bianco: ½ bicchiere
- Vongole: 1 kg

Preparazione

Il risotto con vongole al pomodoro è un **primo di pesce facile** e delizioso. È una ricetta molto semplice che si prepara in pochi minuti ed è perfetto anche per le feste, è profumato, cremoso e super saporito, un piatto davvero gustosissimo!

1. Mettete le vongole a spurgare in acqua fredda salata per almeno un paio di ore, dovranno spurgare e buttare via l'eventuale sabbia che possono contenere.
2. Sciacquatele abbondantemente e mettetele all'interno di una padella, coprite con un coperchio e lasciate che si aprano tutte.
3. Filtrate il liquido delle vongole e tenetelo da parte. Mettete da parte anche le vongole, sgusciatene un po'.
4. Nella stessa padella (pulitela prima se ci sono residui di sabbia) fate scaldare l'olio e lasciate imbiondire l'aglio tritato ed il peperoncino.
5. Eliminate il peperoncino, mettete a tostare il riso e aggiungete i ***pomodori a cubetti Pomì***, fate cuocere il tutto per un minutino e poi, versando del brodo vegetale alternato al liquido delle vongole, portate il risotto a cottura.
6. Quasi a fine cottura, aggiungete le vongole, il pepe nero, il prezzemolo tritato ed impiattate il risotto.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr