

**thermomix**

VORWERK

Risotto alla pescatora  
Bimby ® TM 21

## **Ingredienti**

Imported

- Per 4 persone 1 misurino d'olio extra v. d'oliva - 3 spicchi d'aglio - una confezione surgelata di misto per risotti che abbia un aspetto più fresco ed invitante possibile (Specifico forse una cosa ovvia ma a volte i frutti di mare surgelati sembrano secc cucchiaino di prezzemolo tritato - sale - 350 g di riso.

## **Preparazione**

Ricetta tradizionale - In una larga padella mettere l'olio, l'aglio e il peperoncino, lasciar soffriggere alcuni istanti a fuoco vivace mescolando. Aggiungere il pesce ancora surgelato (o mezzo surgelato) e lasciar cuocere più o meno per 7/8 minuti. Quindi bagnare con il vino e sfumare a fuoco moderato. Il sugo è pronto quando il vino è evaporato ma comunque il sugo rimane ancora un po' liquido. Salare in ultimo per evitare che il pesce indurisca. Versarvi sopra il riso già lessato al dente e spadellare per 1 minuto con il prezzemolo tritato. Servire caldo.

Autore: Ospite Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>