



Riso di semola ai frutti di mare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400g di riso di semola
300g di vongole
200g di cozze
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
1,5l di brodo di pesce

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

400g of rice of semolina
300g of clams
200g of mussels
1 clove garlic
extra virgin olive oil
parsley
1,5l of fish stock

Se volete cimentarvi nella preparazione del brodo a casa vi suggerisco di procurarvi un misto di lische e ritagli di pesce non troppo grassi, una cipolla, una carota, una costa di sedano, sale e pepe. Lavate le verdure e mettetele in una capiente pentola con i ritagli di pesce e le lische, coprendo il tutto con acqua fredda; fate cuocere per almeno 45 minuti aggiungendo sale e pepe a piacere. Filtrate il brodo e mantenetelo ben caldo per poterlo utilizzare durante la cottura del riso di semola.

If you want to try your hand in the preparation of the fish soup at home I suggest you arrange a mix of fish bones and trimmings not too fat, onion, carrot, celery, salt and pepper. Wash the vegetables and place them in a large pot with fish scraps and bones, covering everything with cold water; cook for 45 minutes, adding salt and pepper to taste. Strain the broth and keep it hot to use it during the cooking of the rice of semolina.

Pulite le cozze privandole del bisso e lavatele ad inizio procedimento accuratamente, mettetele in una padella con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritato; fatele aprire su fiamma viva. Procedete nello stesso modo anche per le vongole. Quando cozze e vongole saranno ben aperte prelevatene i frutti, filtrate il liquido di cottura e tenetele da parte in una ciotola.

Tostate il riso di semola con tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva per due minuti, aggiungete lentamente il brodo caldo e continuate a farlo fino a quando la cottura sarà al dente. Incorporate gradualmente anche il liquido di cottura dei frutti di mare e solo a cottura quasi ultimata anche i frutti. Aggiungete poco sale e mantecate con un filo d'olio a crudo proseguendo fino alla consistenza desiderata, che dovrà essere cremosa.

Servite con un'abbondante spolverata di prezzemolo tritato.

Rice of semolina with seafood

Clean the mussels and wash them thoroughly, put them in a pan with two tablespoons of extra virgin olive oil, a clove of garlic and chopped parsley; let them open on high heat. Do the same for the clams. When mussels and clams will be opened take the fruits, strain the cooking liquid and keep it aside in a bowl.

Toast the rice of semolina with three tablespoons of extra virgin olive oil for two minutes, slowly add the hot broth and continue to do so until it is al dente. Also gradually incorporate the cooking liquid of the seafood and almost at the end also the fruits. Add a little salt and stir in a little raw olive oil continuing until the desired consistency, which must be creamy.

Serve with a generous sprinkling of chopped parsley.