

Riso Venere con vongole, fave e porri. Special edition...in black!



Sono sicura sicurissima che questa foto l'avete già vista e riconosciuta. E chissà, magari vi sarà anche rimasta impressa un pochino pochino la ricetta...chissà?!?!?

E scommetto che qualcuna potrebbe indovinare anche la pagina.

ehm...forse adesso sto chiedendo troppo!

Ma non ho dubbi che abbiate tutti sfogliato più volte il Numero 0 di **Open Kitchen Magazine** e che a pag. 82 vi siate imbattute in questo risottino – nero – della sottoscritta.

Sono o no Cali-mero – nero?

Ma non d'umore eh, almeno **NON** oggi!

Il periodo buio spero di averlo abbandonato...almeno per un bel po'!

Allora, visto che è già arrivato da un mesetto abbondante il nuovo numero del magazine a tenerci compagnia non mi resta che riproporvi questa ormai "vecchia" ricettina anche qui.

Non è proprio di stagione ma facilmente realizzabile anche adesso con l'aiuto dei surgelati e asso nella manica da conservare per la prossima primavera.

Dunque dunque...procediamo?

Presto che è tardi, il tempo vola il tempo passa e io corro a buttar giù la pasta...ops! Risooooooooooooo ^__^

RISO VENERE CON VONGOLE, FAVE E PORRI

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	2 persone

Ingredienti per 2 persone

- 150 gr di riso nero Venere
- 300 gr di vongole
- 1 cuore di porro
- 100 gr di fave fresche già sgusciate
- 1 limone non trattato
- limoncello
- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

1. Lasciar spurgare per qualche ora le vongole in un tegame coperte di acqua 2. salata, sciacquarle e farle aprire in una capace padella a fuoco vivo insieme a della scorza di limone.
3. Eliminare quelle rimaste chiuse e sgusciare le altre, lasciandone qualcuna con il guscio per la decorazione.
4. Filtrare l'acqua di cottura e tenerla da parte.
5. Sbollentare le fave per qualche minuto ed eliminare la pellicina esterna.
6. In una padella far rosolare il porro a rondelle con poco olio, aggiungere anche le fave e lasciar cuocere il tutto per 7-8 minuti, mantenendo le verdure croccanti.
7. Poco prima di spegnere il fuoco, aggiungere anche le vongole.
8. Regolare di sale e insaporire a piacere con un pizzico di peperoncino.
9. In una casseruola far tostare il riso con un filo d'olio, sfumare con il limoncello, e una volta evaporato, portare a cottura unendo pian piano acqua bollente a cui sarà stata aggiunta anche l'acqua di cottura delle vongole.
10. Regolare di sale e appena prima di spegnere il fuoco aggiungere il mix di porri, fave e vongole.
11. Mescolare, lasciar insaporire il tutto rapidamente e impiattare, decorando con le vongole in guscio tenute da parte e con una spruzzata di scorza di limone.

Note

Il riso Venere che ho usato cuoce in 18 minuti, come un riso bianco comune. Se il vostro dovesse impiegare molto di più il consiglio è di lessarlo portandolo a metà cottura, scolarlo e procedere come da ricetta.



Un abbraccio e buona settimana a tutti.