

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Risotto alle vongole veraci

Strawberry · Wednesday, October 22nd, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

320gr riso

- 1kg vongole veraci
- 1 litro di brodo di pesce
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale pepe

### Preparazione:

Pulite e lavate le vongole, disponetele in un ampio tegame , coprite e lasciate aprire. Sgusciate le vongole lasciandone qualcuna sana per la guarnizione, In una casseruola, versate un filo di olio, l'aglio e il prezzemolo tritato, insaporite con una macinata di pepe, aggiungete le vongole, fate insaporire alcuni minuti, versateci l'acqua delle vongole filtrato, unite il riso, fatelo tostare e portate a cottura, unendo il brodo di pesce quando serve. Servite ben caldo.

This entry was posted on Wednesday, October 22nd, 2014 at 3:10 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.