



RICETTA: INSALATA DI RISO, MOSCARDINI, COZZE E CAPESANTE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso per insalate
- 1 kg di cozze
- 200 g di code di gambero
- 400 g di moscardini
- 8 capesante
- 7 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Pulisci le cozze: elimina il peduncolo (1), raschia i gusci e lavale in acqua fredda. Sguscia le code di gambero (2), privale del filo nero interno e lavale. Pulisci i moscardini. Stacca le capesante dal guscio (3) e lavale sotto acqua corrente per eliminare la sabbia.



Asciugale delicatamente con un canovaccio e dividi la parte bianca in due nel senso dello spessore (4). In un tegame fai scaldare 2 cucchiaini d'olio, l'aglio sbucciato e schiacciato e un po' di prezzemolo tritato, metti le cozze (5), aggiungi il vino bianco e falle aprire a recipiente coperto, scuotendo di tanto in tanto il tegame. Togli dal fuoco, stacca i molluschi dai gusci (6)



eliminando le cozze eventualmente rimaste chiuse. Preleva un mestolo di fondo di cottura delle cozze e mettilo in una ciotola con il succo di limone, un pizzico di sale e di pepe e aggiungi l'olio (7), emulsiona quindi con una forchetta. Fai cuocere al vapore le code di gambero, le capesante e i moscardini (8) per una ventina di minuti. Cuoci il riso in abbondante acqua bollente salata per 15 minuti circa, scolalo al dente, passalo rapidamente sotto acqua corrente per farlo raffreddare e versalo in una terrina. Aggiungi le code di gambero, i moscardini, le cozze e le capesante, condisci con la salsa preparata (9) e mescola. Cospargi di prezzemolo tritato e servi l'insalata fredda.