



Brodo in pasta allo zafferano

GUAZZETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO CON DATTERINI ROSSI PELATI



4



45 MIN

Ingredienti

200 gr pesce spada

250 gr vongole

250 gr gamberi

200 gr triglia

250 gr scampi

300 gr datterini pelati **(Ristoris)**

olio Evo q. b. **(Ristoris)**

30 gr brodo in pasta allo zafferano

(Ristoris)

2 spicchi d'aglio

4 foglie d'alloro

1ciuffo di prezzemolo

1 bicchiere di vino bianco

pepe e sale q. b.



Procedimento

- Pulire, sfilettare e lavare i pesci.
- Spurgare le vongole ed eliminare i carapaci dai crostacei.
- Portare a ebollizione l'acqua ed aggiungere l'insaporitore allo zafferano.
- Scaldare l'olio Evo con gli spicchi d'aglio e le foglie di alloro in una casseruola.
- Appena l'aglio è dorato eliminarlo, aggiungere il pesce spada, le triglie e rosolare un paio di minuti per lato.
- Aggiungere il vino bianco, le vongole e fare evaporare l'alcol.
- Infine, aggiungere il datterino, i gamberi, gli scampi e fare cuocere qualche minuto.
- Aggiungere il brodo allo zafferano e fare bollire qualche minuto.
- Completare con il prezzemolo e impiattare.

Brodo in pasta allo zafferano

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO



4



30 MIN

Ingredienti

- 320 gr carnaroli invecchiato **(Ristoris)**
- 20 gr brodo in pasta allo zafferano **(Ristoris)**
- 30 gr insaporitore granulare pesce **(Ristoris)**
- 100 gr gambero rosso
- 50 gr burro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio Evo q.b. **(Ristoris)**
- pepe nero q.b.

Procedimento

- Preparare il brodo portando a ebollizione l'acqua e aggiungendo gli insaporitori.
- Iniziare a tostare il riso e portare a cottura aggiungendo il brodo.
- Terminata la cottura mantecare con burro ghiacciato, pepe nero e il prezzemolo precedentemente tritato.
- Impiattare e aggiungere la tartare di gambero rosso precedentemente condita con olio Evo, sale e pepe.

