

Risotto ai frutti di mare con Mare Chiaro Cirò



CANTINE VINCENZO IPPOLITO
Via Tirone, 118 ,
88811 Cirò Marina (KR)
(+39) 0962 31 106
ippolito1845@ippolito1845.it
<https://www.ippolito1845.it/>

Mare Chiaro Cirò con Risotto ai frutti di mare








Risotto frutti di mare redazione Francesco Turri



Cirò bianco Mare chiaro

Riso Vialone Nano fate tostare il riso con aglio e scalogno una noce di burro e un generoso giro di olio extravergine d'oliva. In una casseruola fate aprire le vongole e le cozze, come sono aperte spegnere il fuoco e sgusciare i frutti di mare, aggiungete Gamberi e Calamari. Mettete da parte le vongole e le cozze, filtrare l'acqua di risultare servirà per cucinare il riso. Preparate a parte un brodo vegetale che userete per bagnare il riso in cottura. Procedete la cottura del riso aggiungendo di volta in volta un mestolo di brodo, alternate con il liquido delle vongole mescolate il riso quasi a fine cottura aggiungete un bicchierino di brandy e infine spegnere il fuoco e mettete nel riso le vongole e le cozze amalgamare aggiustando di sale e peperoncino.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
160 Anni Calabria IGT Rosso Riserva 2018		27.60€	si	Lo trovi da...	
Colli del Mancuso Cirò DOC Rosso Classico Superiore Riserva 2018		16€	si	Lo trovi da...	

Mare Chiaro Cirò D O C Bianco 2020		9€	si	Lo trovi da...	
---	---	-----------	-----------	--------------------------------	---