

# Risotto ai frutti di mare

## Muller Thurgau bottega vinai 2020 con Risotto ai frutti di mare

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.

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.

Via del Ponte 31,  
38123, Trento (TN)  
0461 381711  
[enoteca@cavit.it](mailto:enoteca@cavit.it)  
[www.cavit.it](http://www.cavit.it)



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Trentodoc Altemasi millesimato 2017		18€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Trentino doc Muller Thurgau bottega vinai 2020		8.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Trentino doc Pinot nero bottega vinai 2018		11€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Trentino doc Chardonnay bottega vinai 2020		8.70€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Trentino doc Lagrein bottega vinai 2018		10.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Trentino doc Cabernet Sauvignon bottega vinai 2018		10.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	