



Riso mari e monti - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

(da P.d.C.)

primi piatti - verdure - pesci - carne - risotto

fare aprire le cozze.

saltare gamberetti e calamari in padella con pomodorini.

stufate zucchine e piselli nel tegame.

sbollentare la salsiccia a tocchetti.

grigliate e spellate i peperoni.

preparare il brodo di pesce con le teste di gamberoni, carote, sedano, cipolla, qualche pomodoro. passare il brodo al passaverdure.

mettere poi il brodo nella teglia, uno strato di riso crudo, coprire con cozze, gamberetti, calamari, i peperoni, zucchine, piselli e salsiccia.

ricoprire con riso e brodo

sistemare sopra una decina di gamberoni crudi.

mettere in forno. Il riso deve cuocere ad una temperatura di 200° per circa 1/2 ora

ps: per le quantità mi regolo così: un bicchiere di carta pieno di riso va bene per due persone.

per ogni bicchiere di riso mettere 2 bicchieri di brodo

