

Come fare il Risotto alla Marinara, la ricetta classica

Autore: Redazione

Data: 06 Luglio 2020



La **ricetta del risotto alla Marinara** è un grande classico della [cucina](#). Difficile non averlo assaggiato o preparato almeno una volta. A rendere molto apprezzato questo piatto sono gli ingredienti: un vero e proprio [trionfo del mare](#), con tutti i suoi sapori.

Abbiamo deciso di proporvelo proprio perché mette d'accordo molti palati e perché è uno di quei piatti che bisogna saper cucinare. Seguendo il procedimento, sarà semplicissimo portare in tavola questo delizioso [primo piatto di pesce](#).

Ricetta Risotto alla Marinara

- Tempo di preparazione: 45 minuti

- Tempo di cottura: 50 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di riso
- 200 gr di calamari
- 150 gr di sepioline
- 200 gr di code di gamberi sgusciate
- 500 gr di cozze e vongole
- mezzo litro di brodo di pesce
- 2 spicchi d'aglio
- 1 pezzetto di cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- vino bianco secco
- olio evo, sale e pepe q.b.

Procedimento

1. Lasciate le **vongole** in acqua e sale per qualche ora, poi sciacquatele e sgocciolatele.
2. Spazzolate le cozze, lavatele con cura e trasferitele in un tegame con le vongole, un cucchiaio d'olio, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo.
3. Coprite e lasciate aprire.
4. Sgusciate tre quarti (eliminando quelli chiusi) e filtrate il liquido prodotto in cottura.
5. Pulite e lavate i **calamari** e le **seppie**, tagliateli, rispettivamente, ad anelli e striscioline.
6. Tritate l'aglio con la cipolla e il prezzemolo, quindi fate appassire tutto in un tegame con 5 cucchiai d'olio.
7. Unite seppie e calamari e rosolate per un minuto.
8. Versate il riso e rigiratelo nel condimento.
9. Bagnate con mezzo bicchiere di vino e lasciate evaporare.
10. Portate a cottura incorporando prima il fondo dei frutti di mare, poi il brodo di pesce, versato a poco a poco.
11. Dopo circa dieci minuti, mescolate al risotto le code di gamberi ben lavate e, qualche minuto dopo, le cozze e le vongole (con e senza guscio).
12. Qualche istante prima di spegnere, regolate di sale, cospargete di pepe e prezzemolo tritato e mantecate con un filo d'olio.

VARIANTE: potete aggiungere pomodorini o poca salsa di pelati.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/risotto-alla-marinara-la-ricetta-originale/>

Generato il 24/05/2025