

Tortino di riso venere all'anice stellato con zuppetta di pesce e pomodoro marzanino

Un primo piatto per le Feste che farà contenti tutti i tuoi ospiti: abbina la delicatezza del pesce al tipico sapore dell'anice stellato.



Stai pensando al primo piatto per il tuo pranzo delle Feste? Lasciati ispirare da questa ricetta che ben abbina la delicatezza del pesce e dei crostacei al tipico sapore dell'anice stellato.

Un abbinamento insolito ma davvero gustoso, provalo per una coccola al tuo palato e per conquistare i tuoi ospiti con una preparazione davvero gourmet!

Difficoltà: alta

Costo: medio

Tempo di preparazione: 50 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

200 g di riso venere integrale Despar Premium

400 g di acqua

2 pezzi di anice stellato

8 scampi puliti

8 gamberoni puliti

1 calamaro pulito e tagliato ad anelli

200 g di merluzzo deliscato

2 manciate di vongole veraci già spurgate

1 scalogno

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

200 g di pomodoro pelato marzanino Despar Premium

250 ml di fumetto di pesce

3 pizzichi di sale

2 macinate di pepe

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Per il fumetto di pesce:

Scarti di crostacei, lische e parti meno nobili

Acqua q.b.

1/2 bicchiere di vino bianco secco

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

1 cipollotto

4 pomodorini

Qualche foglia di prezzemolo

Preparazione

Per il fumetto di pesce

1. Trita il cipollotto e taglia a metà i pomodorini, quindi trasferisci tutto in una casseruola assieme all'olio e un paio di cucchiari di acqua. Lascia soffriggere dolcemente per un paio di minuti.
2. Aggiungi i carapaci, le lische del pesce e le foglie di prezzemolo, mescola bene e sfuma con il vino bianco. Lascia insaporire per un paio di minuti schiacciando bene le teste e i gusci dei crostacei di modo che esca il succo quindi aggiungi l'acqua fino a coprire
3. Cuoci dolcemente, coperto, per un'ora. Trascorso il tempo, filtra il brodo con un colino a fori stretti.

Per il tortino

1. Sciacqua il riso sotto l'acqua per eliminare eventuali impurità, quindi trasferiscilo in una casseruola assieme all'acqua, l'anice stellato, 2 cucchiari di olio e 3 pizzichi di sale. Mescola bene e lascia cuocere, coperto, a fiamma dolce finché il liquido non si sarà completamente assorbito.
2. Trita finemente la cipolla, trasferiscila in una casseruola bassa assieme a 2 cucchiari di olio e lascia soffriggere dolcemente assieme a un paio di cucchiari d'acqua.
3. Aggiungi gli anelli di calamaro, mescola bene e lascia insaporire per 5 minuti. Aggiungi i pomodori e il fumetto di pesce. Prosegui la cottura per 30 minuti.
4. Aggiungi il merluzzo tagliato a cubetti e lascia cuocere per altri 10 minuti. Apri le vongole in una padella coperta a parte. Una volta aperte, aggiungile alla zuppa assieme ai crostacei. Macina il pepe, aggiungi il prezzemolo tritato, mescola bene e lascia cuocere per altri 5 minuti.
5. Trasferisci in un piatto fondo il riso all'interno di un coppa pasta, allinea bene il riso quindi toglilo il coppa pasta.
6. Versa un mestolo di zuppetta di pesce calda ai lati della torretta di riso venere. Completa con un filo d'olio a crudo e qualche foglia di prezzemolo.