

## Risotto Zucca gialla Vongole e Scampi

Ingredienti per 4 persone

Riso gr. 320  
Vongole Kg. 1  
Scampi 8  
Gallinella 1  
Zucca Gialla Kg. 1  
Olio d'oliva  
Pepe Nero



Mettete le vongole a spurgare in una teglia bassa e larga tipo la leccarda del forno in un solo strato con 1/2 litro di acqua in cui avrete sciolto 15-17 grammi di sale fino per 1-2 ore (minimo 30 min.).

Eliminate la buccia della zucca gialla e tenetela da parte per decorazione. Tagliate la polpa a cubettoni di 3-5 cm di lato e poneteli in una pentola a pressione in cui mettete anche la gallinella che avrete lavato ed eviscerato. Aggiungete poca acqua, quanto ricopra il tutto e fate cuocere per 15 min. dall'inizio del fischio.

Recuperate i cubettoni di zucca gialla, filtrate il brodo con un colino e schiacciate la gallinella e quanto rimane con uno schiacciapatate per recuperarne la polpa.

In una padella fate saltare gli scampi con olio di oliva per circa 5 min o fino a che avrete l'impressione che siano cotti e con una ramina tirate fuori gli scampi, mantenendoli al caldo, lasciando l'olio nella padella.

Fate aprire le vongole in una pentola agitando più volte la pentola durante la cottura in modo da far passare le vongole sottostanti, già aperte, sui livelli superiori. Preferisco coprire la pentola con un coperchio di vetro che mi facilita il fatto di non prolungare la cottura al di là del tempo strettamente necessario all'apertura dei gusci. Separare i molluschi dalle valve mantenendo qualche valva con un bel mollusco pieno all'interno.

Nella padella con l'olio degli scampi far tostare un riso da risotto (carnaroli, arborio, vialone) fino a che il bordo del chicco non diventi trasparente (2-3 minuti a fiamma vivace) e quindi iniziare ad aggiungere progressivamente il brodo di pesce assieme ad i cubettoni di zucca gialla cuocendo come un risotto.

A cottura pressoché ultimata aggiungete le vongole e spegnete quando il riso è ancora al dente facendolo riposare per ancora pochi minuti.

Ponetelo nei piatti da portata che potrete decorare con la buccia della zucca gialla ponendo sopra gli scampi ancora tiepidi.