

# RISOTTO VONGOLE E FAVE

## Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso      800 g di vongole    800 g di fave
- 200 g di porri
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 500 ml di brodo di pesce
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino

## Preparazione

Lavate e fate schiudere le vongole in un tegame coperto insieme con poco olio e uno spicchio d'aglio. Alla fine tirate fuori le vongole, filtrate e tenete da parte il liquido di cottura.

Sgusciate metà delle vongole e lasciate nel guscio l'altra metà.

Sgranate le fave e lessatele per 10 minuti in acqua salata, poi togliete la pellicina.

Fate ammorbidire il porro tritato in poco olio, unite il riso e amalgamatelo al condimento. Bagnate con il vino e poi con il liquido di cottura delle vongole.

Aggiungete il brodo di dado un po' alla volta e 10 minuti prima di spegnere unite le vongole e le fave.

Insaporite il riso con un filo d'olio e prezzemolo tritato e servite caldo.

Buon appetito !!