Alessandro Borghese Kitchen Sound, et voilà la tiella alla cilentana!

borghese-12-c501beb7

TIELLA ALLA CILENTANA
(Costo €€€ - Tempo 35min - Difficoltà ##)

Ingredienti
250g riso carnaroli/arborio
250g gamberi
250g scampi
1kg coda di rospo
250g salsa di pomodoro
1 scalogno
1 costa di sedano
1 carota
20 pomodorini datterini
1 bustina di zafferano
1 ciuffo di prezzemolo
Olio EVO q.b.
Acqua q.b.
Sale e pepe q.b.
Maggiorana q.b.
Rosmarino q.b.
Brodetto q.b.

Preparazione:
Porta a bollore l'acqua per il riso, aggiusta di sale e insaporisci l'acqua con una bustina di zafferano.

Cala il riso, mescola e copri con un coperchio. Cuoci per 8 minuti sul fuoco a fiamma bassa e 12 a fuoco spento, mantenendo sempre il coperchio.
Taglia a losanghe il sedano, le carote e lo scalogno.
Scalda una padella con un filo di olio extravergine e rosola le verdure. Aggiusta di sale e pepe.
Incorpora anche qualche erba fresca (rosmarino, maggiorana) e dei pomodorini tagliati a metà.
Nel frattempo pulisci bene gli scampi, privandoli dei carapaci e dell'intestino e ricava dei medaglioni di rana pescatrice.
Una volta pronte le verdure, versale in una ciotola e utilizza la stessa padella per scottare il pesce.
Trita il prezzemolo finemente a coltello.
Ungi un tegame e componi la tiella.
Versa: un primo strato di riso, bagnato con qualche cucchiaio di brodetto, poi le verdure, il pesce, il prezzemolo, qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e così via... prosegui con la stratificazione.
Per concludere gratina in forno a 200 gradi per 15 minuti!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno