Risotto ai cannolicchi e spumante rosato

Ingredienti:

300 gr.di riso carnaroli
500 gr.di cannolicchi
40 gr.di cipolla
1 spicchio di aglio
100 ml.di vino spumante rosato
1,5 lt.di brodo vegetale
peperoncino a piacere
un rametto di timo
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Mettete i cannolicchi a bagno in acqua fredda per 2 ore per farli spurgare. Con un coltello eleminate la sacca intestinale e lavateli bene. In una padella fate imbiondire in 2 cucchiai di olio l'aglio schiacciato, quindi unite i cannolicchi, coprite e fate cuocere a fiamma viva finché si saranno aperti. Fate freddare leggermente, prelevate il frutto e tagliatelo in pezzi. Tritate la cipolla finemente e fatela appassire insieme a 1 cucchiaio di olio e dell'acqua, cuocendo con un coperchio finché sarà diventata quasi trasparente. Fate tostare in una casseruola il riso, unite poi la cipolla appassita, del peperoncino e bagnate con il vino, lasciate evaporare bene e aggiungete il brodo bollente gradualmente, mescolando di tanto in tanto. A cottura ultimata, unite i cannolicchi, togliete il riso dal fuoco e mantecate con dell'olio. Servite il risotto all'onda guarnendo con un rametto di timo