Risotto agli ASPARAGI

INGREDIENTI (4 per)

- Riso (Carnaroli o Arborio)
- Un mazzetto di Asparagi
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Burro
- Grana Padano
- Sale, Olio, Pepe

Per il brodo

- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1 gamba di sedano

Non cuocere gli asparagi con gli elastici che vano sostituiti con dello spago da cucina.

1

Cominciare preparando il brodo tagliando grossolanamente le carote, il sedano e mezza cipolla e mettere in acqua portata a bollore.

Lasciare andare a fuoco basso (l'acqua deve sobbollire) per 30/40 min.

Salando il brodo e non il riso in cottura è più semplice controllare il sale.

2

Lavare gli asparagi, eliminare la parte terminale dei gambi e mettere in cottura (8 min.) in acqua salata portata a bollore lasciando le punte fuori dall'acqua (cuocere con il coperchio della pentola).

Tagliare finemente mezza cipolla e soffriggere con olio di oliva. Dopo un paio di minuti aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e lasciare sfumare il vino (evaporare).

Se non si ha l'aspargera cuocere separatamente in acqua i gambi e le punte degli asparagi. Queste ultime devono cuocere 4 min.

3

Togliere il soffritto di cipolla dalla pentola e conservare in una bacinella.

Scolare gli asparagi e separare i gambi dalle punte.

Tagliare i gambi degli asparagi a tocchetti e conservarli separatamente dalle punte.

4

Porzionare il riso (80gr a persona) e metterlo a crudo in pentola senza soffritto e liquidi.

Accendere il fuoco sotto la pentola e tostare il riso a secco rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Il riso è tostato dopo qualche minuto quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano e lascia un leggero sentore di pop-corn.

5

Aggiungere il brodo a copertura del riso quindi il soffritto e i gambi degli asparagi tagliati a tocchetti.

A cottura spegnere il fuoco, aggiungere due cucchiai di Grana Padano e una noce di burro abbondante e mantecare il riso.

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

È consigliabile aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.

Per mantecare il riso rigirarlo con vigore con un cucchiaio di legno.

6

Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto le punte di asparago ed una macinata di pepe.

Un classico risotto, leggero e gustoso. Non si può non provarlo.

BUON APPETITO

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali