

Risotto con asparagi

Scritto da Antonio Cedrola



Ingredienti :

- 300 gr di Riso Carnaroli

Risotto con asparagi

Scritto da Antonio Cedrola

- 1 mazzetto di Asparagi selvatici (circa 300 gr)
- ½ Cipollotto
- una manciata di Formaggio di capra (circa 50-60 gr)
- ½ bicchiere di Vino bianco secco di buona qualità
- Olio EVO
- Sale / Pepe nero

Preparazione:

- Spezzettare gli asparagi con le mani fin dove si rompono agevolmente e tenere da parte sia la parte edibile che gli scarti (i gambi legnosi);
- In una pentola versare abbondante acqua fredda, gli scarti degli asparagi, qualche granello intero di pepe nero, e portare a bollore. Dopo di che abbassare la fiamma e far sobbollire per almeno 20-30 minuti e, quasi alla fine, salare leggermente il brodo;
- In una casseruola, dove poi si cuocerà il riso, versare un filo di olio e far imbiondire a fuoco

Risotto con asparagi

Scritto da Antonio Cedrola

dolce il cipollotto affettato sottilmente, dopo di che unire gli asparagi spezzettati e far rosolare per 3-4 minuti;

- Togliere gli asparagi dalla casseruola e tenerli da parte;

- Nella stessa casseruola calda, senza aggiungere alcun grasso, versare il riso e farlo tostare per un solo minuto, rigirandolo di continuo con una paletta, dopo versare il vino e, non appena la parte alcolica è evaporata, unire metà degli asparagi stufati, amalgamare per un minuto e poi incominciare ad unire il brodo bollente;

- Continuare ad unire brodo bollente ed a rigirare il risotto finchè questo non è quasi completamente cotto, dopo unire il resto degli asparagi (conservandone un poco per decorare il piatto finito) e finire la cottura rigirando di continuo per far rilasciare quando più amido è possibile;

- Spegnerne il fuoco, unire il formaggio grattugiato e mantecare il risotto, cioè mescolare con energia per far formare la cremina regolando, se necessario, di sale;

In un piatto di portata versare il risotto, decorarlo con qualche punta di asparago e profumarlo con una leggera macinata di pepe ed un filo di olio EVO.

Risotto con asparagi

Scritto da Antonio Cedrola

