

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso (Carnaroli o Arborio)

500 g di asparagi freschi

1 litro di brodo vegetale caldo

1/2 cipolla

40 g di burro

40 g di parmigiano grattugiato

1/2 bicchiere di vino bianco

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione

Lavare gli asparagi, eliminare la parte finale più dura e tagliare i gambi a rondelle, lasciando intere le punte.

Cuocere le punte a vapore (4–5 minuti se sono sottili, 6–7 minuti se sono più grosse). Devono restare leggermente croccanti, non molli. La cottura a vapore preserva meglio profumo, colore e delicatezza. In mancanza di una vaporiera o equivalente, sbollentare le punte in acqua salata per 3–4 minuti. Subito dopo, passarle 30 secondi in acqua e ghiaccio per fermare la cottura e mantenere il verde brillante. Metterle da parte.

In una casseruola rosolare la cipolla tritata con un filo d'olio e metà burro. Aggiungere i gambi tagliati e farli insaporire per qualche minuto.

Frullare una parte degli asparagi e tenerli da parte.

Versare il riso nella casseruola e tostarlo per 1–2 minuti mescolando. Aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare.

Unire il brodo caldo poco alla volta, mescolando spesso. Aggiungere gli asparagi frullati per rendere il risotto più cremoso. Dopo circa 10 minuti incorporare le punte degli asparagi.

Cuocere per circa 15–18 minuti in totale, finché il riso non sarà pronto secondo il grado di cottura desiderato.

A fuoco spento aggiungere il burro rimasto e il parmigiano per la mantecatura. Mescolare fino a ottenere una consistenza cremosa, facendo attenzione a non rompere le punte degli asparagi.

Regolare di sale e pepe e servire subito