

RISOTTO VENERE CON SCAMPI E ASPARAGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Venere gr: 300
Asparagi n. 2 mazzi - Scampi gr: 500
Scalognò gr: 50 - Sedano gr: 60
Carote gr: 40 - Basilico n. 2 mazzetti
Vino bianco secco n. 1 bicchiere medio
Pomodori ramati n. 4 - Prezzemolo gr: 10
Aglìo n. 2 spicchi - Alloro n. 2 foglie
Olio extravergine d'oliva gr: 200
Sale e pepe q.b. - Panna gr: 20

PROCEDIMENTO

Sgusciate gli scampi, toglìete il filamento e tagliate le code a metà e fatele sfumare in un tegame con gr. 30 di olio. Conservate a parte. Immergete i pomodori in acqua bollente per 10 secondi, pelateli, toglìete i semi e tagliateli a dadini. Fate un soffritto con uno spicchio d'aglio, lo scalognò, la carota, il

sedano tritati finemente e gr. 20 di olio. Quando le verdure saranno appassite, aggiungete il pomodoro a dadini. Sfumate con un bicchiere di vino bianco, aggiungete la metà del basilico. Coprite il tutto e portate ad ebollizione. Cuocete per circa 10 minuti, passate il fondo al frullatore con la panna: otterrete una salsa cremosa.

In una casseruola fate soffriggere uno spicchio d'aglio e l'alloro con gr. 30 d'olio d'oliva; aggiungete il riso, quindi bagnate con del brodo (3 volte il peso del riso). Portate ad ebollizione e continuate la cottura a fuoco moderato. A cottura ultimata aggiungete un battuto con il basilico e il rimanente prezzemolo, mantecate con l'olio rimanente profumato all'aglio. Pressate il riso in piccole forme, capovolgetele e servite in un piatto con un mestolo di salsa al centro; decorate intorno con le punte d'asparagi precedentemente sbollentate e gli scampi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

