
RISOTTI

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERI

INGREDIENTI

riso 300 gr.

brodo vegetale 1250 ml.

asparagi 300 gr.

gamberi 500 gr.

cipolla 1

vino bianco 1 bicchiere e $\frac{1}{2}$

sale q.b.

pepe q.b.

ATTREZZATURE

carta da cucina

casseruole alte

coltello verdure

cucchiaio di legno

forchetta

omogeneizzatore + 

sac à poche

PREPARAZIONE

- 1** Lavare sotto l'acqua corrente gli asparagi ed i gamberi, mondare la cipolla ed asciugare tutti gli ingredienti con carta da cucina.
- 2** Eliminare le parti più legnose degli asparagi e tagliarli a pezzetti; togliere ai gamberi il guscio, la coda, la testa e il filino nero sul dorso; tritare finemente la cipolla.
- 3** Sistemare un terzo del trito di cipolla in una casseruola ricoprirlo con il vino e lasciare cuocere a fuoco basso fino a completa evaporazione, quando sta per evaporare unire e tostare per qualche minuto il riso con un cucchiaio di legno e poi aggiungere (fuori dal fuoco e piano piano) il brodo caldo.
- 4** Dopo circa venti minuti passare il risotto nell'omogeneizzatore sino ad ottenere una crema omogenea e versarla nei piatti.
- 5** Nel frattempo sistemare un ulteriore terzo del trito di cipolla in una casseruola, ricoprirlo con il vino e lasciare cuocere a fuoco basso fino a completa evaporazione, unire i
- 6** pezzetti di asparagi, lasciare insaporire per qualche minuto ed aggiungere un mestolo di brodo caldo e cuocere con il coperchio. Omogeneizzare e tenere in caldo.
- 7** In una terza casseruola mettere l'ultima parte del trito di cipolla, ricoprirlo con il vino e lasciare cuocere a fuoco basso fino a completa evaporazione. Unire poi i gamberi tagliati a pezzetti lasciarli insaporire per qualche minuto, incorporare il sale e il pepe, spegnere il fuoco.
- 8** Passare il tutto nell'omogeneizzatore sino ad ottenere una crema omogenea della giusta consistenza.
- 8** Con l'aiuto di una sac à poche stendere le creme omogeneizzate nei piatti.