

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERI

Il **Risotto asparagi e gamberi**, una vera sciccheria da preparare davvero con pochissime mosse. Il trucco dello chef? Non scartare i carapaci ma utilizzarli per realizzare un fumetto ricco di sapore che arricchirà il risotto lasciandovi a bocca aperta!

Dosi & Ingredienti

riso carnaroli - 320 gr, asparagi 500 gr, gamberi 12, scalogno 1, burro 20 gr, olio extravergine d'oliva (evo) 4 cucchiaini da tavola, sale q.b. pepe bianco q.b.

Preparazione:

Sgusciate i gamberi conservando i carapaci.

Scaldate un giro d'olio in padella ed unite i carapaci schiacciandoli per far uscire tutti i sapori.



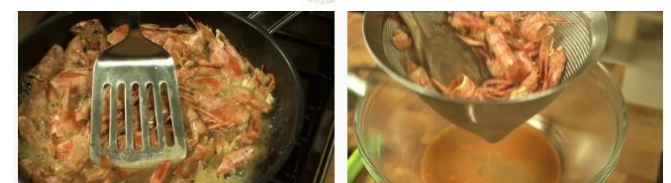
Nel frattempo, rimuovete il budellino nero dalle code dei gamberi, e bagnare i carapaci ben tostati con un mestolo di brodo vegetale.



Rimuovere la parte finale dai gambi degli asparagi e dividere i gambi dalle punte e pelate i gambi dalla buccia esterna più filamentosa.



Schiacciate bene le teste e i gusci cosicché rilascino tutti gli umori, quindi filtrate il fondo di cottura.

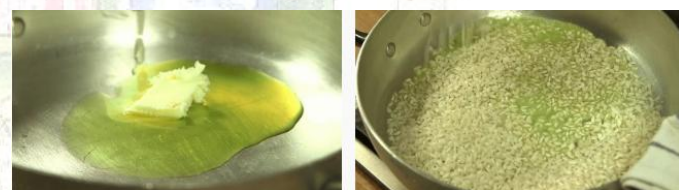


Scaldate un giro d'olio in una padella e fatevi soffriggere uno scalogno affettato finemente. Tagliate i gambi degli asparagi a rondelle ed uniteli alla padella con lo scalogno e fate cuocere aggiungendo del brodo quando necessario.



6 Tritate al coltello le code di gambero lasciandone qualcuna per la decorazione finale.

Scaldate una noce di burro ed un giro d'olio in un'altra padella, versatevi il riso e fatelo tostare ben bene.



A questo punto bagnate il riso con del brodo e portate a cottura.

Unite i gamberi tritati nella padella con gli asparagi e lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti.



Trasferite i gamberi e gli asparagi nel risotto e protraete la cottura aggiungendo il fumetto di gamberi e regolando di sale.



Tagliate le punte degli asparagi messe da parte a metà per il lungo ed unitele al risotto negli ultimi 5 minuti di cottura. 12 Scaldate, infine, un giro d'olio e una noce di burro in un'altra padella e fatevi saltare le code di gambero messe da parte.

Mantecate il risotto fuori dal fuoco con una noce di burro. Servite il risotto decorando ciascun piatto con le code di gambero saltate.