

ZUPPE E MINESTRE

Passato di astici

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 astici
70 g di burro
1 cipolla
2 scalogni
1 carota
prezzemolo
1 foglia di alloro
timo
2 bicchieri di vino bianco secco
1 bicchierino di cognac
1 litro di brodo
100 g di riso
1 bicchiere di panna fresca
crostini di pane dorati al burro.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una pentola dell'acqua con le verdure per fare il brodo, quando inizia a bollire

mettere dentro gli astici puliti e lasciare cuocere per 5 minuti.

Scolarli e metterli da parte, eliminare le verdure dal brodo, mettere il riso e lasciare cuocere per circa 15 minuti. Scolare il riso tenendo da parte il brodo.

Nel frattempo preparare un trito con cipolla, scalogni e carota, mettere in una pentola con il burro e lasciare rosolare, unire l'alloro, il timo e del prezzemolo tritato e insaporire.

A questo punto aggiungere gli astici e rosolarli, dopo qualche minuto tirare su gli astici e conservarli al caldo, unire al sugo il cognac, fiammeggiare ed unire il vino.

Dopo qualche minuto aggiungere un pizzico di sale, di pepe.

Sgusciare gli astici e tritare finemente la polpa, aggiungerla al riso e mescolare bene, versare il brodo e cuocere per 5 minuti mescolando.

Frullare il composto, aggiungere la panna, un pizzico di burro e un po' di brodo se occorre, rimettere sul fuoco e cuocere per qualche minuto senza far bollire.

Servire con crostini di pane dorati.