

PRIMI PIATTI

Riso pilaf agli asparagi su crema di cicala di mare

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



sale.

PREPARAZIONE

- 1 Bollire la cicala in acqua salata per non più di 10 minuti.



- 2 Mentre il crostaceo cuoce preparare gli altri ingredienti: tagliare gli asparagi a rondelle sottili, tenendo da parte 3 punte, affettare lo scalogno a velo e i pistacchi sbollentati per eliminare la pellicina, strofinandoli tra la dita, uno alla volta, con un canovaccio.



- 3 Preparare un fondo con 2 cucchiai d'olio e una noce di burro, soffriggere lo scalogno, poi unire gli asparagi, punte comprese e i pistacchi spellati e tagliati a metà.



4 Lasciare insaporire per qualche minuto e sfumare con il Porto.



5 Quando l'alcool sarà evaporato spegnere la fiamma e tenere da parte.

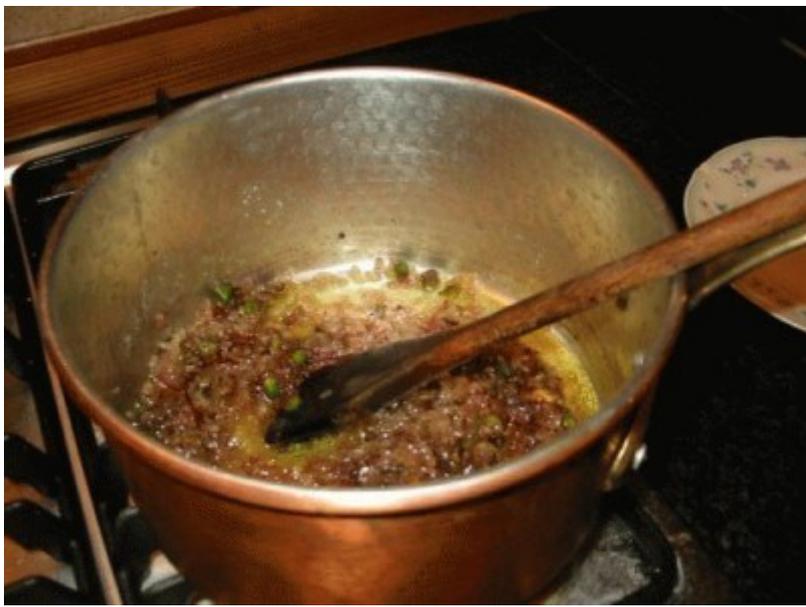
Sgusciare la coda della cicala eliminando l'intestino e tirare fuori dal sughetto le punte degli asparagi che serviranno per guarnire.



6 Usando carota, sedano, cipolla, pochi grani di pepe nero e qualche foglia di basilico preparare un brodo vegetale aggiungendoci dentro la testa della cicala.



7 Rimettere sul fuoco il sugo, fargli prender calore e tostare per tre minuti il riso.



- 8 Dopo la tostatura aggiustare di sale e pepe bianco, passare il riso in teglia da forno, coprirlo a filo col brodo e mettere in forno a 160° - 170°, coprendo con carta alluminio.





- 9 Mentre il riso cuoce, preparare la crema: sminuzzare la cicala e ripassarla in burro e aglio, sfumare il vino bianco secco, unire un cucchiaio di panna da cucina allungata con 1/2 bicchiere di latte, fare stringere e aggiustare di sale.



- 10 Togliere l'aglio, se risulterà troppo densa unire un po' di brodo vegetale e passare al pimer.



11 Intanto preparare uno stampo adeguato, ad esempio a forma da cimbella con cerniera del diametro di 12 cm, ungere le pareti e disporre sul fondo le cime d'asparago.



12 Controllare il riso, quando si presenterà asciutto avendo assorbito tutto il brodo sarà cotto, unire una spolverata di parmigiano.



13 Riempire lo stampo e lasciarlo nel forno ormai spento in modo che si mantenga ad una giusta temperatura.



14 Scaldare la salsa e preparare il piatto di servizio.



Per 2 persone

NOTE