

PRIMI PIATTI

# Riso Venere con gamberi e asparagi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

RISO NERO VENERE 200 gr  
ASPARAGI 8  
CODE DI GAMBERI 350 gr  
SCALOGNO 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
ZAFFERANO 1 bustina  
BRODO VEGETALE 100 ml  
BURRO ( 1 noce ) -  
PREZZEMOLO  
SALE  
PEPE NERO

Riso Venere con gamberi e asparagi: un piatto da invito, per stupire gli ospiti con un primo semplice nell'abbinamento di gamberi e asparagi, ma particolare per l'utilizzo del riso Venere che dà un tocco esotico alla pietanza. Anche se molto semplice il risultato è molto raffinato ed elegante e per questo motivo perfetto per un'occasione importante, ma è talmente semplice che si può fare anche in un giorno normale. Insomma il piatto perfetto da fare e rifare tante volte! Se amate questo genere di pietanze, vi diamo allora un'altra idea: [insalata di riso con gamberi e peperoni](#), anche questo un piatto imperdibile!

# PREPARAZIONE

- 1 Tritate lo scalogno e appassitelo in una casseruola con il burro; unite il riso e tostatelo brevemente.



- 2 Bagnate poi con acqua calda poco a poco portandolo a cottura.



- 3 Intanto pelate gli asparagi con un pelapatate eliminando le foglioline esterne più dure e la parte finale del gambo. Sgusciate i gamberi e conservate la polpa al fresco.

Pelate l'aglio, schiacciatelo e lasciatelo imbiondire in padella a fiamma bassa con l'olio; unite gli asparagi tagliati in tronchetti e rosolateli brevemente insaporendoli con sale e

pepe.



**4** Sfumate con poco brodo e continuate la cottura per altri due minuti.



**5** Unite i gamberi interi o tagliati a pezzetti e bagnate con il brodo rimasto nel quale avrete sciolto lo zafferano.



**6** Portate a cottura spolverando con prezzemolo tritato, sale e pepe.

Servite il riso nero al centro dei piatti dando forma con un coppapasta rotondo o con una formina. Coprite i gamberi e gli asparagi allo zafferoano e servite subito.