

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi e salmone affumicato

di: *NoixDeCoco*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Risotto agli asparagi e salmone affumicato, che dire? Solo leggendo il titolo già si produce l'acquolina in bocca! NoixDeCoco ci ha ispirati con la sua ricetta e noi l'abbiamo voluta rifare nella cucina di Cookaround realizzando anche il video! Guardate un po'!

INGREDIENTI

RISO 320 gr
SALMONE AFFUMICATO 120 gr
ASPARAGI 300 gr
SCALOGNO 1
BURRO 20 gr
PANNA fresca - 100 ml
BRODO VEGETALE 500 ml
BRANDY 1 cucchiaino da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Rimuovere il fondo dei gambi degli asparagi che risulta più legnoso.

Dividere le cime dai gambi e tagliare quest'ultimi a tocchetti.



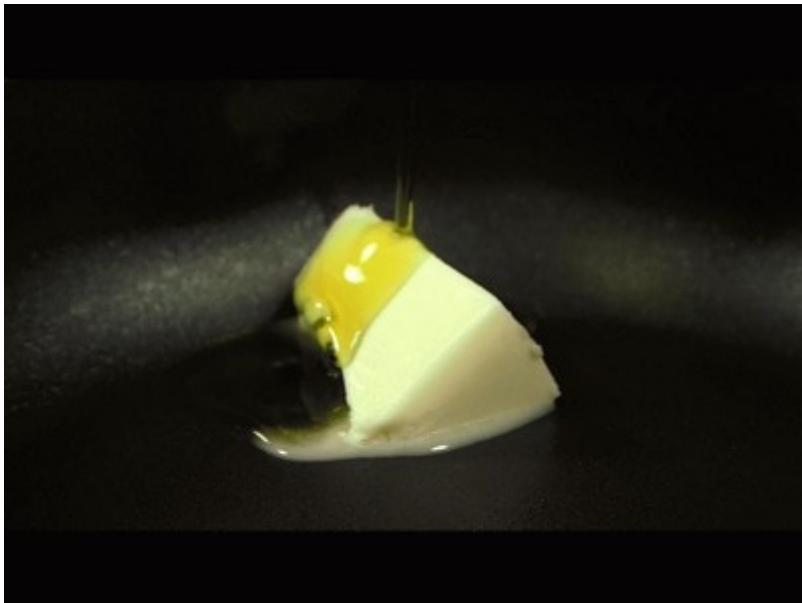
2 Mettere a soffriggere in padella uno scalogno in un giro d'olio extravergine d'oliva.



3 Aggiungere i tocchetti d'asparago e lasciar cuocere aggiungendo dell'acqua per facilitare la cottura.



4 Scaldare in un altro tegame una noce di burro e un giro d'olio.



5 Aggiungere il riso e farlo tostare per bene.



6 A questo punto aggiungete il brodo e iniziate la cottura del riso.



7 Nel frattempo tagliate il salmone a striscioline.



- 8 Fate fondere una noce di burro in una nuova padella ed aggiungete le striscioline di salmone; fate insaporire per un paio di minuti.



- 9 Aggiungete anche la panna e fate restringere.



10 A metà cottura, unite i gambi cotti al risotto e continuate la cottura aggiungendo via via del brodo.

A pochi minuti dal termine della cottura del risotto, aggiungete le punte degli asparagi e il composto di panna e salmone.





11 Mantecare bene e servire il risotto all'onda.