

PRIMI PIATTI

Risotto asparagi e gamberi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



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!

INGREDIENTI

RISO carnaroli - 320 gr
ASPARAGI 500 gr
GAMBERI 12
SCALOGNO 1
BURRO 20 gr
BRODO VEGETALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Sgusciate i gamberi conservando i carapaci.

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





2 Nel frattempo, rimuovete il budellino nero dalle code dei gamberi.



3 Bagnare i carapaci ben tostati con un mestolo di brodo vegetale.



4 Rimuovere la parte finale dai gambi degli asparagi e dividere i gambi dalle punte.

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.





- 5 Scaldate un giro d'olio in una padella e fatevi soffriggere uno scalogno affettato finemente.



6 Tagliate i gambi degli asparagi a rondelle ed uniteli alla padella con lo scalogno e fate cuocere aggiungendo del brodo quando necessario.





7 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.





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





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



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



11 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.



- 13** Mantecate il risotto fuori dal fuoco con una noce di burro.

Servite il risotto decorando ciascun piatto con le code di gambero saltate.

