

PRIMI PIATTI

Sformatini di riso ai gamberi su letto di asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di riso
1 cipolla piccola
1 mazzo di asparagi
1 patata
1 misurino di olio evo
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
500 g di gamberi freschi
sale e pepe qb
prezzemolo qb.

PREPARAZIONE

1 Lessare il riso piuttosto al dente, condirlo con olio extravergine di oliva e sistemarlo negli appositi stampini comprimendolo per bene.

Nel frattempo, tagliare gli asparagi e prelevare solo la parte tenera, cioè le cimette,

lavarle e mischiarle con una patata a pezzetti.

Mettere in tegame cipolla e olio, far soffriggere, aggiungere asparagi e patata 1 bicchiere d'acqua, coprire e far cuocere lentamente per circa 30 minuti.



2 Quando il tutto è cotto, far restringere l'acqua, regolare di sale e pepe e frullare il tutto fino ad ottenere una crema.



3 Sbucciare i gamberi a crudo e farli soffriggere in aglio, olio e peperocino per pochi minuti.



4 A questo punto possiamo comporre gli sformatini, disporre su un piatto qualche cucchiaio di crema di asparagi e patate ben calda, giriamo lo stampino con il riso sulla crema di asparagi ed infine il sugo ben caldo di gamberi, guarnire con ciuffi di prezzemolo.



5 squisiti