Risotto agli asparagi e mazzancolle

Primi Piatti

Preparazione 15 min · **Cottura** 20 min · **Esegui** 6 persone · **Difficoltà** Medio

INGREDIENTI

Per il brodo:

2 carote

2 gambi di sedano

2 cipolle

acqua

sale q.b.

Per il risotto:

350 gr di riso

500 gr di asparagi

500 gr di mazzancolle

1 scalogno

15 gr di burro

olio extravergine

zafferano (opzionale)

INDICAZIONI

Per prima cosa preparare il brodo mettendo a bollire in una pentola le carote, le cipolle sbucciate e i gambi di sedano con acqua e sale.

Spezzate gli asparagi a metà. La metà della punta sarà quella commestibile, l'altra metà verso il fondo del gambo sarà invece da mettere a bollire nel brodo.

Per prima cosa mettere a bollire le punte degli asparagi per 5 minuti: una volta scolati con l'aiuto di una pinza, buttate i gambi degli asparagi e lasciateli bollire per dare gusto al vostro brodo.

Infine, pulire le mazzancolle, togliendo il carapace, ma lasciando la coda.

A questo punto mettere una noce di burro e far rosolare lo scalogno tritato molto fine; una volta dorato, far tostare il riso nella padella per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.

A questo punto, aggiungere un mestolo di brodo alla volta, evitando i pezzi di verdura (se si sono frammentati, filtrare con un colino).

Verso metà cottura, aggiungere gli asparagi precedentemente cotti e tagliati in tre e le mazzancolle pulite.

Continuare la cottura per altri cinque minuti. Se gradito, per rendere ancora più colorato la portata, adesso è il momento giusto per aggiungere una bustina di zafferano, in modo da dare sapore e colore al risotto.

Terminare la cottura e mantecare a fuoco spento con un filo d'olio extravergine che renderà il piatto ancora più saporito.

NOTE

Amo tantissimo il risotto ed ogni occasione è perfetta per provare nuovi accostamenti e nuove ricette.

Ho elaborato una versione fresca, colorata e delicata, perfetta da servire su una bella tavolata festosa.