

## Risotto con asparagi e gamberi

Lo ammetto: a volte, non spesso, mi diletto a preparare qualche piatto un po' più elaborato del solito.

E visto che siamo in stagione d'asparagi, vi propongo per la vostra tavola questo delicatissimo risotto agli asparagi.

Richiederà più attenzione (*non molta, però*) ma il risultato è garantito!

La cosa importante è prendersi il tempo necessario e preparare, magari, qualcosa prima.

*Per esempio la cottura a vapore degli asparagi e/o l'eventuale pulizia dei gamberi se acquistati freschi e interi.*

Per il resto controllare di aver tutto pronto e a portata di mano e seguire nel giusto ordine tutti i passaggi.

E ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per 2 persone:

riso ( <i>arborio, per me</i> )	g.	120
asparagi puliti	g.	180
gamberi puliti	g.	70
cipolla piccola	pz.	1
brodo vegetale		
fumetto di pesce (facoltativo)	ct.	1
vino bianco	CT.	2
olio EVO		QB.
sale		QB.
pepe		QB.
menta	foglioline	Ad Lib.

#### Preparazione:

Pulire gli asparagi eliminando le parti dure dei gambi ma tenendole da parte: serviranno ora per insaporire il brodo per il risotto!

Quindi buttare queste parti nel brodo vegetale e se si erano presi i gamberi interi aggiungere anche teste e gusci; altrimenti insaporire con un poco di fumetto di pesce.

Arrivato il brodo a ebollizione, scottarvi per un minuto le code dei gamberi, poi toglierle e tenerle da parte.

Mettere gli asparagi puliti nel cestello per la cottura a vapore, salarli appena e farli cuocere, coperti, per cinque minuti sopra il brodo.

Tagliarli a tocchetti tenendo da parte, insieme alle code dei gamberi, le punte e i pezzetti più morbidi.

Filtrare il brodo e tenerlo in caldo su di un fornello.

Tritare grossolanamente la cipolla e farla soffriggere in padella con un filo d'olio EVO; quindi aggiungere i tocchetti di asparagi.

Appena insaporiti, passare il tutto dalla padella al mixer e ridurlo a crema.

Nella stessa padella, senza pulirla, aggiungere un filo d'olio EVO e farvi tostare il riso.

Appena a punto, aggiungere la crema di cipolla e asparagi, mescolare e sfumare col vino bianco.

Coprire con il brodo e portare a cottura, a fuoco vivo, aggiungendo via via, se necessario, altro brodo.

Aggiustare di sale e pepe e, a tre minuti dalla fine della cottura, aggiungere le punte degli asparagi, i gamberi e la menta spezzettata.

Appena pronto, togliere dal fuoco, completare con un filo d'olio EVO, mescolare e lasciar riposare cinque minuti prima di servire.

E, a questo punto, buon appetito!

#### **SUGGERIMENTI E NOTE:**

*Vivendo in mezzo alle montagne, non posso contare su arrivi giornalieri di gamberi freschi. Mi accontento perciò di quelli surgelati, in genere già puliti: da qui il suggerimento di insaporire con del fumetto di pesce il brodo vegetale già insaporito dagli scarti degli asparagi!*