

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

1 Aprile 2010

Risotto Scampi e Asparagi

Tempo di preparazione circa 30 minuti

INGREDIENTI NECESSARI

PER 4 PERSONE:

Riso Carnaroli, 350 grammi

8 Scampi interi freschi di buona dimensione (prezzo di mercato da 23 a 30 Euro il chilogrammo)

Asparagi freschi (verdi classici oppure Bianchi di Bassano), 700 grammi

Parmigiano grattugiato, 60 grammi

Burro, 40 grammi

Cipolla fresca, 2 di buona dimensione

Spumante italiano, un bicchiere

Brodo vegetale, quanto basta

Olio Extravergine di Oliva, due cucchiaini da cucina, Sale, Pepe Nero

Opzionale: una manciatina di coriandolo fresco tritato

ATTREZZATURA NECESSARIA

Pentola per brodo

Mestolo, Pelapatate

Coltello da cucina a punta ben affilato

Tagliere

Pentola larga a bordo alto per la cottura del riso

Grattugia, Cucchiaino da cucina

Bicchieri

1	Preparate un buon brodo vegetale con carote, sedano e cipolla oppure con la dovuta dose di brodo granulare di verdure biologico. Quando il brodo sarà pronto lasciatelo sulla fiamma molto bassa affinché non perda temperatura
2	Sciacquate delicatamente gli asparagi e tagliate le punte a circa 2 centimetri e tenetele da una parte pronte all'uso. Tagliate poi il fondo degli asparagi levando la parte più dura e pelateli con una pelapatate levando la scorza esterna. Tagliate i gambi a rondelle e teneteli pronti in disparte
3	Incidete con la punta del coltello la parte superiore del corpo dello scampo lungo tutta la lunghezza, partendo appena sotto al testa. Aprite un poco e delicatamente lo scampo per facilitarne il consumo dopo la cottura. Fate anche una piccola incisione sulla testa affinché i gustosi succhi dello Scampo fresco profumino il risotto. Raccogliete gli scampi in una piccola terrina affinché nulla vada perduto
4	Mondate e tagliate a rondelle sottili la cipolla fresca
5	Mettete 20 grammi di Burro e due cucchiaini da cucina di Olio Extravergine di Olive nella pentola per la cottura del riso ed aggiungete la cipollina a rondelle. Ponete la pentola su una fiamma bassa. Il burro deve sciogliersi lentamente e la cipollina deve sfrigolare appena. Non dovrà nemmeno colorirsi
6	Aggiungete sia le punte di Asparagi che le rondelle di gambo e mescolate bene. Lasciate soffriggere molto piano per tre minuti circa
7	Aggiungete ora il riso e mescolate bene il tutto. Lasciate che il riso si scaldi e tosti nell'intingolo per circa tre / quattro minuti
8	Comincia ora la cottura vera e propria del riso che durerà circa 18 minuti. Aggiungete il bicchiere di Spumante Italiano e lasciate sfumare sempre a fuoco basso. Alzate leggermente il fuoco e aggiungete il brodo vegetale a piccoli mestoli. Non dovete mai smettere di mescolare. Il riso deve sobbollire appena. Non alzate mai la fiamma. Questa operazione è cruciale per la buona riuscita del risotto. Il riso non si deve mai seccare ma nemmeno essere annegato nel brodo. I Maestri dicono che quando si mescola "deve fare l'onda". L'immagine è buona e può darvi la giusta misura. Per chiarire, il riso deve sempre essere ben fluido nel brodo
9	Dopo circa 7 minuti dall'inizio della cottura aggiungete delicatamente gli scampi al riso. Da questo momento dovete mescolare di continuo ma molto molto delicatamente, cercando di non rompere gli scampi
10	Comincerete a sentire il fantastico aroma di questa preparazione. Quando il riso sarà ben al dente (cominciate ad assaggiare i chicchi dopo circa 16 minuti dall'inizio della cottura) aggiungete il burro rimasto ed il Parmigiano grattugiato. Mantecate mescolando con delicatezza e quando, assaggiando, riterrete la cottura ultimata, spegnete il fuoco, date una grattatina di Pepe Nero e lasciate riposare nella pentola un paio di minuti
11	Disponete il riso nei piatti di portata e guarnite con gli Scampi. Se lo gradite aggiungete ora un pizzico di Coriandolo fresco tritato. Raccomandate ai vostri ospiti di attendere un altro paio di minuti prima di iniziare a mangiare. La perdita iniziale di calore del riso libererà profumi straordinari
12	L'ARAMAICO di Sacrafamilia di Godiasco (Pv) è il compagno ideale di questo favoloso risotto
13	Buon Appetito e, come sempre, fatemi sapere