

16 Giugno 2011

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON ASPARAGINI

Tempo di preparazione circa 40 minuti
(oltre alla preparazione del brodo)

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

Per il brodo: 2 litri di acqua fredda, 4 carote, 2 gambi di sedano, 1 grossa cipolla bianca, un pezzo di polpa di manzo
Riso, 400 grammi
2 scalogni per il soffritto
Asparagini freschi, 400 grammi
Prosecco di Valdobbiadene, un bicchiere
Zafferano, due bustine, Parmigiano grattugiato, 60 grammi
Burro, 60 grammi, Olio Extravergine di Olive, Pepe, Sale fino, acqua
Rametti di Timo fresco per guarnizione dei piatti

ATTREZZATURA NECESSARIA

Pentola per il brodo
Casseruola a bordo alto per la cottura del riso
Recipiente per mettere a bagno in acqua fredda gli asparagini
Mestolo, Cucchiaino da cucina, Tazza per diluire lo Zafferano nel brodo, Grattugia

1	Preparate il brodo a bollitura lenta con le verdure e la carne, iniziando almeno un'ora e mezza prima dell'inizio della cottura del riso
2	Sciacquate delicatamente gli asparagini e tagliateli a tocchetti di circa un centimetro e mezzo, per un massimo di tre quarti della loro lunghezza al fine di evitare la parte più dura
3	Mettete i tocchetti di asparagi a bagno in un recipiente di acqua fredda fino al momento del loro utilizzo
4	Pelate e sminuzzate gli scalogni, grattugiate 60/70 grammi di Parmigiano e pesate il riso
5	Mettete 30 grammi di burro e due cucchiaini da cucina di Olio Extravergine di Olive nella casseruola. Posizionate su fuoco bassissimo
6	Appena il burro inizia a fondere aggiungete gli scalogni sminuzzati. Fate soffriggere, sempre a fuoco basso , per un paio di minuti
7	Scolate gli asparagini a tocchetti e aggiungeteli al soffritto. Gli asparagini dovranno cuocere circa 10 minuti prima di aggiungere il riso
8	Assaggiate un tocchetto di asparago. Dovrà essersi leggermente ammorbidito nella parte esterna
9	Aggiungete il riso e amalgamate rapidamente con gli asparagi. Alzate leggermente il fuoco
10	Lasciate tostare il riso nell'ingotolo per un minuto, non di più. Aggiungete un bicchiere di Prosecco e lasciate sfumare qualche secondo
11	Da questo momento dovete calcolare circa 18 minuti di cottura per il riso. Valgono sempre le regole abituali. Aggiungete il brodo a piccoli mestoli. Dovete mescolare di continuo. Il riso deve sobbollire appena. Regolate la fiamma affinché il riso non bolla troppo. Questa operazione è cruciale per la buona riuscita del risotto. Il riso non si deve mai seccare ma nemmeno essere annegato nel brodo. Ricordate che il riso in cottura "deve fare l'onda" mentre mescolate. Dopo circa 10 minuti di cottura diluite in una tazza di brodo le due bustine di Zafferano e aggiungete al riso. Continuate a mescolare
12	Dopo circa 15 minuti di cottura aggiungete i rimanenti 30 grammi di Burro ed il parmigiano grattugiato. Mescolate velocemente per mantecare il risotto. Verificate la salatura. Il risotto deve rimanere ben fluido dopo la cottura. Se necessario aggiungete mezzo mestolo di brodo e mescolate di nuovo
13	Il riso deve come sempre essere ben al dente. I chicchi, all'assaggio, devono essere appena duri all'interno
14	Raggiunta la cottura ottimale spegnete il fuoco e lasciate il risotto nella pentola per qualche minuto a perdere un poco di calore
15	Porzionate nei piatti, date una grattugiata di Pepe Nero e, se gradite, guarnite i piatti con le verdure bollite nel brodo ed un rametto di Timo fresco
16	Anche per questo risotto consiglio un Prosecco di Valdobbiadene ben freddo
17	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere