



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO CON ASPARAGI SELVATICI E GAMBERETTI

semplicementehariel.wordpress.com



Ingredienti:

350 g di riso per risotti
200 g di asparagi selvatici
200 g di gamberetti
2 cucchiaini di Olio e.v.o. ConDisano Dante
1/2 bicchiere di Vino bianco
1 scalogno
2 noci di burro
1 lt di brodo vegetale
sale q.b.
pepe q.b.

Preparazione:

Pulite gli asparagi con le mani, tagliuzzandoli già a tocchetti, prendendo solo la parte tenera, quindi sbollentateli pochi minuti in acqua poco salata. In una padella mettete l'olio e fate imbiondire metà scalogno. Aggiungete quindi i gamberetti e gli asparagi e fate una mezza cottura. Nel frattempo in una casseruola mettete una noce di burro e l'altra metà di scalogno, fatelo imbiondire quindi unite il riso e fatelo tostare a fiamma vivace. Unite il vino e fatelo sfumare. Aggiungete quindi il brodo a poco a poco e girate di continuo. Quando mancano pochi minuti alla fine della cottura del riso unite con delicatezza i gamberetti e gli asparagi messi da parte. Mantecate con un'altra noce di burro e una spolverata di pepe...e servite!

