Risotto agli asparagi

Ingredienti

320 g di riso fino o superfino

600 g di asparagi freschi

40 g di burro, 2 cucchiai di olio

30 g di cipolla tritata finemente

1/2 bicchiere di vino bianco

1 l di brodo di carne

40 g di grana grattugiato o parmigiano

Sale e pepe q.b.

Preparazione




1. Lavare e pelare gli asparagi, tagliare le punte a tocchetti.




2. Bollire nel brodo i gambi per circa 30', e frullarli.

3. In una casseruola lasciare appassire la cipolla con l'olio e poco burro, unire le punte degli asparagi e lasciarle stufare per circa 5' a recipiente coperto e a fuoco moderato.




4. Alzare la fiamma, aggiungere il riso e lasciarlo tostare per circa 2' girando di continuo. Sfumare con il vino e lasciare evaporare.

5. Aggiungere poco alla volta il brodo bollente, facendolo assorbire prima di aggiungerne dell'altro, continuare la cottura per circa 15', mescolando di tanto in tanto.




6. Versare nel riso gli asparagi frullati, regolare il sapore con sale e pepe, e cuocere per altri 5', senza lasciare asciugare completamente.





7. Togliere dal fuoco ancora al dente e mantecare il risotto, aggiungendo il parmigiano grattugiato e il rimanente burro. Mescolare con cura in modo da far unire bene il brodo con il burro e il formaggio, al fine di ottenere una cremina. Servire ben caldo.



Consigli e curiosità

a) Per vedere se il risotto ha raggiunto la giusta consistenza, muovendo la casseruola deve formare la classica «onda».

b) Durante la cottura il riso non deve perdere mai il bollore, altrimenti rilascia amido e si rischia di ottenere un composto colloso

c) Tritare molto finemente la cipolla, e lasciarla cuocere a fuoco molto dolce in modo che non prenda colore e durante la cottura si possa sciogliere bene.

d) La buona riuscita di un risotto dipende molto dalla tostatura del riso, in quanto è proprio dalla tostatura che dipende la tenuta al dente del chicco.Infatti durante la rosolatura del riso con il burro gli amidi sulla superficie del chicco si caramellizzano, creando una guaina protettiva che protegge il chicco dallo sfarinarsi.

Ricetta preparata e verificata da Sonia Palermo e Angelo Solillo