



Risotto con scampi e asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - scampi - asparagi - riso

da Alice.tv

Ingredienti:

320 g di riso Carnaroli
vino bianco secco q.b.
200 g di punte di asparagi
500 g di scampi interi
1 scalogno
1 costa di sedano
1 carota
1 porro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulite gli scampi, sgusciateli e tenete da parte le code.

Tagliate a metà le teste e fatele bollire per 20 minuti in una pentola con mezzo litro d'acqua, 1 bicchiere di vino bianco secco, i gusci degli scampi, la carota, il sedano e 3-4 grani di pepe; filtrate il fumetto ottenuto e tenetelo in caldo.

Pulite gli asparagi, tagliateli a pezzettini e teneteli da parte separandone le punte.

Tritate fine lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con 3 cucchiaini di olio.

Aggiungete gli asparagi (le punte dopo) e fateli insaporire a fuoco alto.

In un'altra casseruola tostate il riso quindi bagnate con il vino bianco secco e lasciate sfumare.

Unite gli scalogni e gli asparagi, coprite il riso con il fumetto filtrato e proseguite la cottura per circa 18 minuti unendo man mano il resto del fumetto.

A circa 3 minuti dal termine della cottura unite anche le code di scampi tagliate a pezzi e le punte di asparagi; togliete la casseruola dal fuoco e mantecate l'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete il prezzemolo e servite ben caldo.