

Ricette d'Autore

Risotto agli asparagi, Gorgonzola piccante fritto, crescione di Rucola

Ingredienti per 10 persone

800g riso carnaroli riserva San Massimo
100g scalogno tritato
2l brodo di asparagi
1.2kg gorgonzola "Alpiblu" piccante
100g farina 00
4 rossi d'uovo
300g pane panko
100g grissini
3 mazzi di asparagi
50g zenzero fresco tritato
3 cestini crescione di rucola
120g burro
120g parmigiano
150ml olio extravergine d'oliva
200ml vino bianco
1lt olio di arachidi
sale e pepe bianco

Preparazione:

Togliere la crosta del gorgonzola piccante parzialmente abbattuto, ricavare dei cubi, conservando tutti gli scarti, infarinarli ed abbattearli.

Sbattere i rossi d'uovo, aggiungere lo zenzero tritato ed impanare i cubi di gorgonzola con il panko ed i grissini grattugiati.

Conservare nel congelatore, al momento del servizio friggerli ben croccanti nell'olio di arachidi.

Pelare gli asparagi, sbianchirli in abbondante acqua salata, scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio.

Tagliare le punte degli asparagi, passare i gambi al mixer con una parte dell'acqua di cottura e dell'olio sino ad ottenere una crema morbida e ben amalgamata che conserveremo calda.

Selezionare le foglie del crescione di rucola, sciacquarle e conservarle in acqua fredda, al momento del servizio scolarle ed asciugarle su di una carta assorbente.

In una pentola con dell'olio appassire lo scalogno, aggiungere il riso carnaroli, tostare per qualche minuto, **bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare e cuocere per circa 14 minuti aggiungendo di tanto in tanto il brodo di asparagi.**

Aggiungere gli scarti del gorgonzola, l'olio, il sale ed il pepe bianco e togliere dal fuoco.

Mantecare con il burro ed il parmigiano, coprire e lasciare riposare per un minuto circa.

Finitura e presentazione:

Stendere sulla base dei piatti caldi di servizio la crema morbida di asparagi, coprire con il risotto, posizionarvi sopra i cubi croccanti del gorgonzola piccante e le punte di asparagi, guarnire con il crescione di rucola e servire.

