

• PASTA & RISI •

Risotto all'asparago con Gran Riserva Leonardi

	 ricetta media	 30 min.	 primo piatto							
	<h3>Ingredienti</h3> <table><tr><td>800 gr riso Carnaroli "Tenuta La Mondina"</td><td>80 gr vino bianco</td></tr><tr><td>3 litri brodo vegetale</td><td>300 gr Gorgonzola Gran Riserva Leonardi</td></tr><tr><td>2 mazzi di asparagi verdi</td><td>30 gr scalogno</td></tr><tr><td>olio evo qb</td><td>sale e pepe qb</td></tr></table>			800 gr riso Carnaroli "Tenuta La Mondina"	80 gr vino bianco	3 litri brodo vegetale	300 gr Gorgonzola Gran Riserva Leonardi	2 mazzi di asparagi verdi	30 gr scalogno	olio evo qb
800 gr riso Carnaroli "Tenuta La Mondina"	80 gr vino bianco									
3 litri brodo vegetale	300 gr Gorgonzola Gran Riserva Leonardi									
2 mazzi di asparagi verdi	30 gr scalogno									
olio evo qb	sale e pepe qb									

Preparazione

Per la crema di asparagi:

tagliare a 5 cm le punte di 20 asparagi , metterle sottovuoto con 100 gr di olio extravergine e cucinare nel Roner a 85° per 5 min, raffreddare in acqua e ghiaccio.

Pelare i restanti asparagi ed eliminare la parte più dura, tagliare finemente. Rosolare in un tegame lo scalogno tagliato a julienne con un filo d'olio extravergine, aggiungere gli asparagi tagliati finemente e sfumare con 300 gr di brodo vegetale, far cucinare 4 min poi frullare il tutto in un termomix . Correggere di sale e pepe. Tostare il riso con un filo d'olio extravergine, sfumare col vino bianco, cucinare per 12 min a fiamma viva aggiungendo il brodo pian piano. Aggiungere poi la crema di asparagi e portare a cottura. Togliere dal fuoco e mantecare con il Gorgonzola tagliato precedentemente a cubetti. Correggere di sale e pepe.

Finitura:

Disporre il risotto mantecato all'onda al centro del piatto, disporre 2 punte di asparago al centro del piatto finire con olio extravergine e una grattata di pepe nero.