

RISOTTO CON ASPARAGI TUORLO D'UOVO E LIQUIRIZIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 pugni di riso Carnaroli
brodo vegetale
20 asparagi biologici grossi
1 scalogno
½ bicchiere di vino bianco
olio EVO
sale q.b.
4 tuorli d'uovo bio
Liquirizia in polvere



PREPARAZIONE

Pulite gli asparagi, eliminando la parte inferiore più coriacea, lavandoli e asciugandoli.

Cuoceteli al vapore per 20 minuti.

Separate le punte. Tenetene da parte 12 – che vi serviranno per la decorazione del piatto – e dividete a metà per il lungo le restanti.

Prendete i gambi e riduceteli a purea con l'aiuto di un frullatore. Ottenete una consistenza morbida aggiungendo circa un mestolo di brodo vegetale. Filtrate con un colino per eliminare eventuali filamenti.

Tostate il riso in una padella di rame o alluminio dai bordi alti, soffriggendolo con un filo d'olio EVO e lo scalogno tritato. Sfumate con il vino e proseguite la cottura per il tempo indicato – irrorandolo costantemente con il brodo vegetale. A metà cottura, sostituire il brodo con la crema di asparagi, che aggiungerete sino alla fase di mantecatura. Regolate via via di sale.

Terminate la cottura del riso, lasciandolo leggermente morbido e all'onda.

Impiattate, adagiando sopra il riso il tuorlo d'uovo cosparso di polvere di liquirizia, tre punte di asparago e un filo d'olio EVO.