

Risotto alla crema di asparagi bianchi

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min **Cottura:** 40 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Medio **Difficoltà:** Bassa

Il **risotto con crema di asparagi bianchi**, è un primo piatto delicatissimo e raffinato, realizzato con asparagi bianchi tipici di **Bassano del Grappa**, dai turioni (fusti) particolarmente fragranti e delicati, e dall'equilibrato sapore dolce-amaro, dato dalla particolare composizione del terreno bassanese.

Il risotto alla crema di asparagi è **mantecato con del mascarpone** misto ad asparagi in crema e spolverizzato di prezzemolo; servite il risotto guarnendo il piatto di portata con le **punte degli asparagi** e ciuffetti di prezzemolo.



Ingredienti per il risotto

>> Asparagi bianchi di Bassano del Grappa 500 gr	>> Mascarpone 125 gr	>> Pepe macinato al momento a piacere	>> Riso Carnaroli 320 gr
>> Brodo vegetale 1 litro circa	>> Olio extravergine di oliva 4 cucchiaini	>> Prezzemolo tritato 1 cucchiaino	>> Sale q.b.
>> Cipolle 1 grande (dorata o bianca)			
...per cospargere			
>> Parmigiano Reggiano grattugiato a piacere			

Preparazione



Lavate gli asparagi sotto l'acqua corrente, poi raschiate via la parte esterna più dura (senza toccare le punte), tagliate la parte legnosa, ed eventualmente pareggiateli con l'aiuto di un coltellino o con un pelapatate.

Legate gli asparagi con dello spago da cucina, poi poneteli a lessare per circa 20 minuti in acqua salata in una pentola alta e stretta, dalla quale dovranno fuoriuscire solo le punte, che cuoceranno con il vapore stesso dell'acqua.



Trascorsi i 20 minuti togliete gli asparagi dall'acqua e metteteli a sgocciolare, poi appena saranno tiepidi, tagliate via le punte, mettetele da parte e tagliate i gambi a pezzetti.



Ponete in un tegame 2 cucchiai di olio e 20 gr di burro, aggiungete mezza cipolla tritata e fatela dorare, poi aggiungete i gambi di asparagi a pezzetti e dopo qualche minuto fateli stufare assieme ad un mestolo di brodo vegetale; appena il brodo si sarà consumato aggiungete il mascarpone, fatelo sciogliere bene e poi frullate il tutto.



In un altro tegame capiente, ponete due cucchiai di olio, il restante burro e la restante cipolla tritata, che farete dorare e poi aggiungete il riso, che farete tostare per qualche minuto; a questo punto, a poco a poco, aggiungete il brodo vegetale, fino a cottura ultimata.



Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungete al riso la crema di asparagi bianchi precedentemente preparata, aggiustate di sale e pepate; appena spegnerete il fuoco aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate bene e servite immediatamente cospargendo il risotto, volendo, con del Parmigiano Reggiano grattugiato.



Consiglio

Se non vi piace o avete qualche **intolleranza verso il mascarpone** , potete realizzare questo risotto anche omettendolo; procedete nello stesso identico modo ed otterrete il classico risotto di **Bassano del Grappa** , tipico del posto in cui il delicato e fragrante asparago bianco viene coltivato.