

Risotto mimosa

Categoria: Portate - Riso e risotti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min
Cottura: 30 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Basso
Difficoltà: Bassa

Il risotto Mimosa, deve il suo nome a uno degli ingredienti principali utilizzati in questa ricetta, il tuorlo sodo delle uova.

Il Risotto Mimosa per il suo nome e per i suoi colori ben si presta ad essere utilizzato nel corso delle cene per la festa della donna dell' 8 marzo, il verde degli asparagi ricorda il fusto e le foglie della mimosa mentre le uova sbriciolate il fiore.

Il Risotto Mimosa è sicuramente un'idea simpatica da preparare per la Festa della donna: per questa festa, infatti, essendo una ricorrenza abbastanza recente, non si è ancora avuto modo di sviluppare una tradizione culinaria ma, spesso preparazioni con uova sode sbriciolate vengono utilizzate per pietanze il cui risultato finale assomiglia al primaverile fiore della mimosa.



Ingredienti

» Asparagi 500 gr	» Riso carnaroli 350 gr
» Brodo di dado alle verdure 1 litro	» Scalogno 1
» Burro 20 gr	» Stracchino 150 gr
» Olio extravergine d'oliva 1/2 bicchiere	» Uova 4 sode
» Parmigiano Reggiano grattugiato 40 gr	» Vino Bianco secco 1 bicchiere
» Pepe macinato q.b.	

Preparazione



Per preparare il risotto mimosa, iniziate pulendo bene gli asparagi (clicca qui per il procedimento) e immergeteli in una pentola di acqua bollente (1) leggermente salata per 5-10 minuti (a seconda della grandezza degli asparagi). Scolate gli asparagi, tagliatene le punte, che conserverete da parte intere, e frullatene la restante parte verde e morbida (2); Nel frattempo in un tegame fate imbiondire lo scalogno con mezzo bicchiere di olio di oliva extravergine (3).



Unite il riso allo scalogno (4) e fatelo tostare a fuoco vivo dopodiché bagnatelo con il bicchiere di vino bianco (5) facendolo evaporare per bene. Aggiungete la crema di asparagi (6).



Poco alla volta, unite un mestolo di brodo al riso (7) ogni volta che comincerà ad asciugare troppo. Pochi istanti prima del termine della cottura aggiungete lo stracchino, attendete quindi che si amalgami bene con il riso, dopodiché togliete dal fuoco e mantecate il risotto con il burro e il parmigiano reggiano (8) regolandovi con il pepe, ed aggiustando eventualmente di sale. Ponete il riso in un piatto da portata e completate la presentazione decorando il vostro risotto mimosa con le punte degli asparagi precedentemente tenute da parte e sbriciolando (aiutandovi con un passaverdure o con uno spremiaglio) al centro del piatto il tuorlo delle uova sode (9).

Consiglio

Se lo avete in casa, vi consigliamo di passare i tuorli delle uova con uno schiacciapatate, o con un passaverdura, otterrete così un sicuro effetto mimosa.

Curiosita'

Il risotto Mimosa, così come tutti gli altri risotti dalla preparazione simile, devono cuocere nel tegame, non devono lessare; per ottenere un riso croccante e gustoso il brodo va aggiunto poco alla volta dando il tempo al riso di assorbire il liquido senza lessare.