



RAZZA77 AGLI ASPARAGI, SPECK CROCCANTE E MASCARPONE

Ingredienti per due persone

- 260 g di riso Razza77
- un mazzetto di asparagi
- 4 fette di Speck
- Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo Vegetale
- Parmigiano
- 3 cucchiari di Mascarpone
- Latte
- Olio evo
- Sale e pepe q.b.



Dividere gli asparagi in 3 parti:

- il gambo legnoso nel brodo vegetale
- il cuore va sbollentato in acqua per 2 minuti e successivamente messo in ammollo in acqua e ghiaccio. Infine va frullato con sale e pepe ad ottenere una Crema.
- Le punte vanno saltate in padella con olio, sale e pepe; una parte delle punte andranno aggiunte alla cottura del riso, mentre un'altra parte verrà usata per la decorazione del piatto.

Preparazione

In una padella antiaderente far saltare le fette di speck fino a renderle croccanti; una volta tolte dal fuoco, sminuzzarle in polvere usando un pestello o a coltello.

PER IL RISOTTO:

Nella pentola per il risotto, soffriggere la Cipolla Bionda con olio evo; aggiungervi il Razza77 e tostarlo per qualche minuto sino a che non avrà assunto un aspetto traslucido. Sfumare il riso con il latte; successivamente, aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il riso lo richiede.

A metà cottura, aggiungere le punte degli asparagi messe da parte in precedenza e portare il risotto a cottura.

A cottura ultimata, a fuoco spento, mantecare con il Parmigiano ed il mascarpone.

Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare il perimetro del risotto con la crema di asparagi preparata in precedenza. Aggiungere on top la polvere di speck preparata in precedenza e le restanti punte degli asparagi.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77