



RISOTTO AUX ASPERGES, CREVETTES ET POIREAU CROUSTILLANT

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 25 minutes **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4

- 300 g d'asperges
- 320 g de riz Carnaroli
- Bouillon de légumes au goût
- Fumet de poisson au goût
- 450 g de crevettes
- ½ verre de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 1 poireau
- Sel au goût
- Poivrer au besoin

Le risotto aux asperges et aux crevettes est un classique. La nouveauté consiste en l'ajout de poireau croustillant qui rend la recette encore plus agréable. Le moelleux et la délicatesse des crevettes se marient en effet bien avec le goût équilibré, quoique légèrement acide, des poireaux.

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **25 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Lavez et nettoyez les asperges, coupez-les en rondelles en laissant les pointes intactes.

Décortiquez les crevettes et préparez le fumet de poisson que vous utiliserez avec le bouillon de légumes (préalablement préparé) pour mouiller le riz.

Mettez l'ail et les asperges dans une poêle et faites-les revenir dans de l'huile d'olive extra vierge, puis ajoutez les crevettes et faites cuire pendant quelques minutes. Ajoutez le riz, laissez griller en remuant jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et mélangez avec le vin blanc. Laissez cuire le riz lentement, en ajoutant le fumet de poisson et le bouillon de légumes dans les bonnes doses.

Nettoyez séparément le poireau. Coupez-le en lanières et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Laissez l'excès d'huile s'écouler sur un papier frit.

Une fois le riz cuit, servez en portions individuelles garnies de poireaux croustillants. Bon appétit !

