



RISOTTO ASPARAGI, GAMBERI E PORRO CROCCANTE

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 25 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porzioni

- 300 g di asparagi
- 320 g di riso Carnaroli
- Brodo vegetale q.b.
- Fumetto di pesce q.b.
- 450 g di gamberi
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 porro
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Il risotto agli asparagi con i gamberi è un classico. La novità consiste nell'aggiunta del porro croccante che rende la ricetta ancora più gradevole. La morbidezza e delicatezza dei gamberi ben si sposa, infatti, con il gusto equilibrato anche se leggermente acido dei porri.

Difficoltà: **media**

Costo: **medio**

Tempo di preparazione: **25 minuti**

Porzioni: **4**

Preparazione

Lavate e pulite gli asparagi, tagliateli a fette rotonde lasciando integre le punte.

Sgusciate i gamberi e preparate il fumetto di pesce che utilizzerete con il brodo vegetale (preparato in precedenza) per bagnare il riso.

Mettete in una padella l'aglio e gli asparagi e lasciate rosolare in olio evo, poi aggiungete i gamberi e fate cuocere per qualche minuto. Aggiungete il riso, lasciatelo tostare mescolando fino a quando leggermente dorato e sfumate con il vino bianco. Lasciate cuocere il riso lentamente aggiungendo il fumetto di pesce e il brodo vegetale nelle giuste dosi.

A parte pulite il porro. Tagliatelo a listarelle e friggetelo fino a quando non risulti croccante. Lasciate scolare l'olio in eccesso su una carta fritti.

Una volta cotto il riso, servite in porzioni individuali guarnendo con il porro croccante. Enjoy!

