INSALATA DI RISO, ASPARAGI E FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di riso parboiled,
- 200 g di punte di asparagi,
- 6 scampi col guscio,
- 6 gamberi col guscio,
- 300 g di cozze,
- 300 g di vongole,
- 100 g di ricotta fresca non salata,
- 4 pomodori ben maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Bollite il riso in abbondante acqua salata e quando al dente, scolatelo e fatelo intiepidire.

Cuocete le punte di asparagi al vapore (i gambi li conserverete per fare un risotto o una frittata) per circa 10 minuti e tenetele da parte.

In una padella capiente rosolate l'aglio in tre cucchiaini di olio che toglierete quando dorato.

Versateci poi i molluschi e i crostacei e fateli cuocere coperti per qualche minuto fino a quando i frutti di mare si sono aperti.

Togliete dal fuoco, eliminate le conchiglie dei molluschi, sgusciate i crostacei e lasciateli intiepidire nel loro succo di cottura che avrete filtrato.

Sbollentate per un attimo i pomodori, sbucciateli e frullateli aggiungendo il sale, il pepe, la ricotta e il succo di mezzo limone.

Mescolate i frutti di mare e gli asparagi col riso, condite con una vinaigrette al limone.

Servite il riso con a parte la salsa di pomodoro e ricotta.