

RISOTTO CON MOSCARDINI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 400 g di moscardini,
- 250 g di asparagi,
- 1 scalogno,
- 1 foglia di alloro,
- 1/2 cucchiaino di trito di prezzemolo, timo, maggiorana,
- pepe,
- brodo vegetale,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Pulite i moscardini eviscerandoli e privandoli di becco e occhi.

Lavateli e fateli lessare per 15 minuti mettendoli in acqua bollente non salata, aromatizzata con 1/2 bicchiere di vino e una foglia di alloro.

Mondate gli asparagi raschiandoli e privandoli della parte più legnosa dei gambi, quindi tagliateli a rondelle tranne le punte che dovranno rimanere intere.

Tritate lo scalogno, fatelo appassire in 3 cucchiaini d'olio, unite il riso, tostatelo a fuoco vivo, bagnatelo con 1/2 bicchiere di vino e, non appena quest'ultimo sarà evaporato, aggiungete i moscardini, gli asparagi e un pizzico di sale.

Proseguite la cottura mescolando spesso e versando poco per volta il brodo (circa 700 g).

Dopo 15 minuti, quando il riso sarà cotto al dente e ancora all'onda, spegnete e mantecatelo con un filo d'olio d'oliva crudo, una macinata di pepe, mezzo cucchiaino di trito aromatico.

Lasciate riposare il risotto, coperto, per un paio di minuti, quindi trasferitelo nel piatto da portata e servitelo subito.