

RISOTTO ASPARAGI, GAMBERI E LIMONE

Ingredienti

- 1 limone
- vino bianco (1ml)
- burro (20g)
- 1 scalogno
- riso (300g)
- brodo vegetale
- Parmigiano Reggiano grattugiato (70g)
- olio d'oliva
- Punta di Asparagi Findus
- Gamberi Sgusciati Findus

Come si prepara

Far scongelare i gamberi e tagliarne la metà a pezzettini piccoli, lasciare integra l'altra metà.

Far scongelare gli asparagi, tagliare i gambi a pezzetti e conservare le punte integre.

Tritare lo scalogno e farlo appassire insieme a due cucchiaini di olio d'oliva in una pentola.

Aggiungere il riso, farlo tostare per un minuto a fuoco medio, alzare poi la fiamma, versare il vino e lasciarlo sfumare.

Aggiungere un mestolo di brodo, e portare gradualmente il riso a cottura, aggiungendo un mestolo di brodo per volta.

Dopo qualche minuto aggiungere gli asparagi, e farli cuocere insieme al riso e con mezza buccia di limone finemente grattugiata.

Pochi minuti prima della fine della cottura, aggiungere i gamberi, mescolare ancora, e, quando il riso sarà cotto e il risotto all'onda, spegnere.

Aggiungere il burro e il formaggio, mescolare bene e lasciar riposare alcuni minuti.

Servire il risotto nei piatti, completare con un altro po' di buccia di limone grattugiata e una generosa macinata di pepe nero prima di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 50

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 149 kcal 624 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

pesce, veloci, creativa, new, Risotto asparagi, gamberi e limone

