

SFORMATO DI RISO E ASPARAGI CON PANE NERO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone Nano gr. 280
Cipolla bianca gr. 50
Aglio fresco n. 1 spicchio
Cotica gr. 150
Asparagi gr. 300
Pane nero rafferma gr. 200
Brodo vegetale cc. 700
Pecorino gr. 30 - Grana Padano gr. 30
Aceto cc. 50 - Alloro n. 1 foglia
Olio, sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Fate soffriggere in un po' d'olio metà cipolla, l'aglio, gr. 75 di cotica, cotta in precedenza e tagliata finemente, e la metà delle punte degli asparagi tritate. Lasciate insaporire, quindi aggiungete il riso e fatelo tostare. Bagnando mano a mano col brodo vegetale, portate a

cottura e mantecate con l'olio, pecorino e Grana Padano.

Sbollentate le rimanenti punte degli asparagi. Grattugiate parte del pane nero rafferma e bagnatelo leggermente in brodo e aceto. Foderate il fondo di stampini individuali con le punte degli asparagi tagliate nel senso della lunghezza, le pareti con il pane grattugiato e riempiteli con il risotto.

Mettete in forno per 5 minuti a 160°.

Preparate la salsa facendo soffriggere in un po' d'olio la restante cipolla bianca, l'alloro, la cotica, sale e pepe. Fate appassire, aggiungete la restante mollica di pane bagnata e allungate con il brodo.

Eliminate l'alloro, frullate e passate allo chinois; aggiustate di densità e di sapore.

Versate questa salsa a specchio sul piatto e adagiatevi il risotto, capovolgendo lo stampino. Servite decorando a piacimento.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

