DENNER

Risotto cremoso con asparagi e prosciutto crudo

Finalmente ci siamo! Gli scaffali dei supermercati sono di nuovo pieni zeppi di asparagi verdi e bianchi! Sapevate che tradizionalmente la fine della stagione degli asparagi in Svizzera cade sempre sul 24 giugno? Questo è stato stabilito così per dare respiro ai terreni e permettere che le piante possano riprendere forze a sufficienza per l'anno seguente.
Ecco qui la ricetta per un cremoso risotto agli asparagi con chips di prosciutto crudo.

Buon appetito!

- Circa 30 asparagi verdi sottili, spuntare i 5 cm inferiori del gambo, pelare poi i successivi 5 cm
- 1,5 dl di vino bianco
- 2,5 tazze di risotto
- 1 cipolla media, finemente tritata
- 7 cucchiai di crème fraîche
- 8 cucchiai di parmigiano
- Brodo di verdura
- Una noce di burro e del burro per arrostire
- Sale, una presina di pepe
- 4 fette di prosciutto crudo

1. Cuocere gli asparagi in acqua salata a fuoco basso per ca. 4-5 minuti.
2. Scolarli e raccogliere l'acqua di cottura, versarla in una pentola da minestra, aggiungere del brodo di verdura e dell'altra acqua e portare il tutto a ebollizione. Questo è il liquido che man mano uniremo al risotto (nessuna indicazione di quantità, si va a sensazione…).
3. In una seconda pentola far dorare la cipolla tritata nel burro per arrostire, aggiungere il risotto e farlo tostare fino a quando non è traslucido. Sfumare con il vino bianco.
4. Fare asciugare brevemente il liquido. Dopodiché coprire il risotto con il brodo bollente.
5. Mescolare di tanto in tanto, unire dell'altro brodo man mano che viene assorbito, senza lasciare che il composto si asciughi troppo.
6. Tagliare gli asparagi nella grandezza desiderata (per es. in quattro parti nel senso della lunghezza o a rondelle), rosolarli in una padella con una noce di burro e salarli leggermente.
7. Cinque minuti prima della fine del tempo di cottura del riso, unire i pezzi di asparagi e mescolando continuamente portare a fine cottura.
8. Nella stessa padella dove abbiamo arrostito gli asparagi, adagiare le fette di prosciutto crudo senza grasso e rosolarle a fuoco medio, girandole di tanto in tanto, finché non si saranno un po' arricciate. Mettetele poi da parte.

(Consiglio: raffreddando i chips si induriscono ulteriormente, è meglio quindi non arrostirli troppo a lungo.)

9. A cottura ultimata, mantecare il risotto con parmigiano e crème fraîche, aggiustare di sale e pepe.
10. Guarnire il risotto con i chips croccanti di prosciutto crudo spezzettati.

Durata ca. 40 minuti