

Risotto del nostro orto



Foto © Castello del Sole

Una ricetta di Mattias Roock, chef del ristorante Locanda Barbarossa dell'Hotel Castello del Sole, Ascona.

Preparazione



Tempo richiesto ca. 30 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Vegetariano - Risotto



Prodotto tipico Risotto Loto - Km 0



Adatto in Primavera - Pranzo in famiglia

INGREDIENTI

Risotto

- 400 g asparagi verdi
- 50 ml olio d'oliva
- 260 g risotto Loto (nostra produzione)
- 50 g scalogno tritato fine
- 150 ml vino bianco Merlot
- 700 ml fondo d'asparagi/brodo di verdura
- 50 g burro
- 50 g mascarpone
- 80 g parmigiano grattugiato
- 1 St. limone Yuzu (agrume asiatico del nostro orto)
- 50 g erbe primaverili del nostro orto
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Risotto

1. Tagliare la fine degli asparagi e pelare per $\frac{3}{4}$, dopodiché tagliare in pezzi da ca. 1 cm e lasciare intere le cime;
2. Cuocere i pezzi e le cime d'asparagi in acqua salata;
3. Rosolare lo scalogno in olio d'oliva;
4. Aggiungere il risotto Loto lavato e farlo rosolare leggermente;
5. Bagnare il tutto con il vino bianco e far ridurre leggermente;
6. Aggiungere man mano il fondo d'asparagi/brodo di verdura, far cuocere per ca. 12-15 minuti rimstando in continuazione. Aggiungere sale e pepe;
7. Quando il risotto è al dente togliere dalla piastra, aggiungere i pezzi d'asparagi, il burro, il mascarpone ed il parmigiano grattugiato;
8. Lasciare riposare per 2-3 minuti, eventualmente condire ancora con sale e pepe, aggiungere la scorza e il succo del limone Yuzu;
9. Questo è un passaggio molto importante, così mantiene la sua consistenza e deve ancora essere al dente!

Impiattare

Servire il risotto in piatti caldi a guarnire con le cime d'asparagi e le erbe primaverili.