ASPARAGI di Arcole

STORIA

La coltivazione dell'asparago sino alla fine degli anni '60 era particolarmente abbondante nella vallata dell'Alpone.

Questa coltura ha giovato anche all'equilibrio sociale e lavorativo della zona, contrastando il fenomeno dell'abbandono della coltivazione e offrendo la possibilità di integrare il reddito familiare gestendo l'asparagiaia anche a tempo parziale.
Gli asparagi di Arcole sono bianchi e con apice ben serrato.

RISOTTO AGLI ASPARAGI

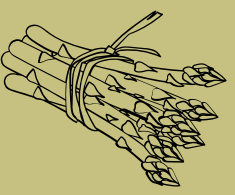
Ingredienti

- Riso Carnaroli 320 g
- Grana Padano DOP 50 g
- Scalogno 1
- Asparagi 750 g
- Burro 50 g
- Olio extravergine d'oliva q.b

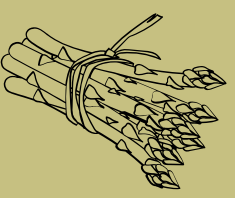
Per il brodo

- Carote 2
- Cipolle 1
- Sale q.b
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sedano 1 costa
- Acqua 2 l
- Pepe nero q.b

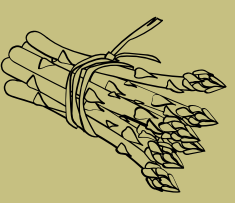
PROCEDIMENTO



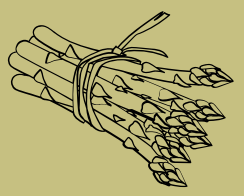
Iniziate pulendo gli asparagi: staccate con le mani la parte più dura dell'asparago, che userete per il brodo e tagliate le punte degli asparagi che serviranno per guarnire il risotto; dopodichè tagliate a rondelle fini il resto degli asparagi.



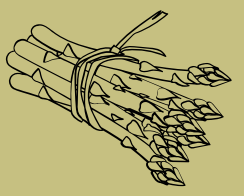
Lavate le verdure per il brodo in modo grossolano.
Versate le verdure in una pentola mettendo anche gambi duri degli asparagi che avete tenuto da parte; coprite il tutto con l'acqua e, partendo dall'acqua fredda cuocete per almeno mezz'ora dal bollore.



Mondate e tritate finemente lo scalogno; fatelo rosolare qualche minuto con un filo d'olio e aggiungete metà delle vostre rondelle di asparagi. Fate cuocere un paio di minuti mescolando di tanto in tanto, aggiustate di sale e coprite con un mestolo di brodo.

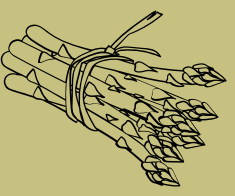


Ora lasciate cuocere circa 5 minuti con coperchio e poi lasciatelo raffreddare. Sbollentate le punte di asparagi in acqua salata per un paio di minuti.

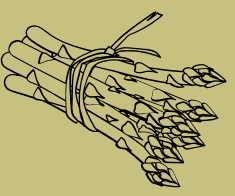


Raffreddatele in acqua e ghiaccio, in modo che mantengano un bel colore brillante e restino croccanti. Intanto le rondelle di asparagi saranno intiepidite, frullatele con 15 g di olio.

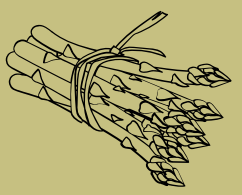
PROCEDIMENTO



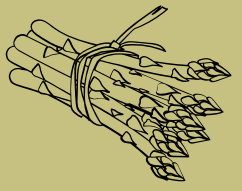
Dovrete ottenere una crema liscia e bella verde.



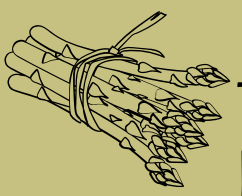
Scaldate un filo d'olio in un tegame largo e fate tostare il riso per 3-4 minuti aggiungendo un pizzico di sale.



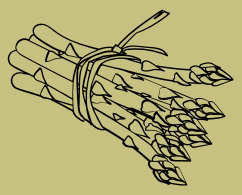
Bagnate con il brodo fino a coprire il riso e continuate la cottura bagnando al bisogno.



A metà cottura circa aggiungete le rondelle restanti di asparagi e continuate a cucinare il risotto aggiustando di sale se necessario.
Tenete da parte un paio di cucchiai di crema.



Terminata la cottura fate riposare coperto due minuti; mantecate con burro e il formaggio grattugiato.



Aggiungete un pò di pepe, un filo d'olio e la restante crema di asparagi.
Servite il risotto agli asparagi ben caldo guarnendo i piatti con le punte di asparago tenute da parte.

Nicol Gasparini