



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003284 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 01 Apr 2020 alle ore 15:40**

**da GIROLAMO ORLANDO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Luci

Questo risotto è un piatto che ho creato grazie a delle materie prime come il miele e il riso regalatomi da due alunni, e tornando a casa, ho comprato questi asparagi selvatici magnifici da un venditore ambulante locale, così una volta a casa ho provato ad immaginare come unire questi ingredienti dando al piatto il carattere dei due alunni, così è nato il risotto LUCI al quale ho voluto aggiungere la provola piccante. Anche il nome casca a pennello in quanto sono le iniziali dell'alunna (Luana Cimarosa), alla quale per cavalleria ho dedicato il nome. Ringrazio ancora oggi per il graditissimo dono Michele Trapani che lavora già da due stagioni con me e Luana Cimarosa che sta seguendo il suo percorso professionale con altri chef.

Tempo di preparazione: 0 minuti

### Ingredienti per 6 persone

420 g Riso Acquerello  
1/2 l Brodo vegetale  
240 g Asparagi selvatici  
50 g Provola piccante  
Q.b. Miele di agrumi di Sicilia  
Q.b. Fiori di salvia a fiore rosso  
1 Spicchio di aglio in camicia  
Q.b. Olio extravergine di oliva

Brodo vegetale:

2 l Acqua  
20 g Sedano  
30 g Carota  
50 g Cipolla bianca  
50 g Pomodoro pelato intero  
Q.b. Sale fino  
Q.b. Scarti di asparagi selvatici

### Preparazione

Preparare il brodo vegetale. Mettere in una pentola l'acqua, a temperatura ambiente, il sedano, la carota, la cipolla, il pomodoro pelato intero e gli scarti degli asparagi precedentemente puliti. Una volta raggiunto il bollore aggiungere il sale e far sobbollire per circa 30 minuti. Fare riposare per 15 minuti fuori dal fuoco in modo che le impurità si depositino sul fondo, e con l'aiuto di un mestolo passare all'etamina in un'altra pentola. Porre sul fuoco a fiamma media. In una padella saltare gli asparagi, cuocendoli con l'aggiunta di un po' di brodo, sale e aglio in camicia. Appena pronti, togliere l'aglio e tenerli in caldo.

Per il risotto: in una casseruola per risotti, tostare i chicchi di acquerello a fiamma media, aggiungere il brodo vegetale caldo e far raggiungere il bollore. Aggiungere gradualmente il brodo mescolando delicatamente con l'ausilio di un cucchiaino. Appena il riso sarà quasi pronto, togliere dal fuoco e mantecare con la provola piccante e l'olio extravergine d'oliva.

Per l'impattamento disporre il risotto sul piatto, gli asparagi selvatici saltati, il miele a filo e qualche fiore di salvia a fiore rosso.

