

RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI, POLVERE DI LIQUIRIZIA, ARANCIA CANDITA E ACETOSELLA



Ingredienti:



Preparazione:



- 500 g di riso Carnaroli
- 1 mazzo di asparagi bianchi (1/2 kg)
- 3 arance
- 50 g di burro
- 150 g di Trentingrana grattugiato
- aceto di mele
- 150 g di zucchero
- sale
- 1 vasetto di acetosella
- polvere di liquirizia



Pelare le arance e tagliare a *filangè* le bucce. Mettere in pentolino coprendole d'acqua e portare a bollire, poi scolare e raffreddare; ripetere l'operazione 2 volte; la terza volta mettere le bucce con lo zucchero e pari peso in acqua, bollire e conservare nel liquido di cottura.

Pulire gli asparagi e tagliarli a rondelle, tostare il riso in un tegame con un goccio d'olio, aggiungere acqua bollente e, dopo circa 10 minuti, aggiungere gli asparagi e finire la cottura per circa 6 minuti. Salare e mantecare il riso con burro, Trentingrana e un goccio di aceto. Mettere un mestolo di risotto nel piatto, battere sul fondo, spolverare con la liquirizia, delle zeste di arancio e delle foglie di acetosella.

