



Ingredienti

- 1 cucchiaini di olio di oliva
- 1 cipolla piccola, tritata
- 1 spicchio d'aglio, schiacciato
- 150 g di riso jasmine thai
- 2 punta di zafferano in stimmi
- 2 dl di vino di verdure
- 3 dl brodo di verdure
- 100 g di parmigiano grattugiato fresco
- burro per friggere/burro chiarificato
- 1 kg di asparagi verdi
- 2 cucchiaini di olio tartufato
- poco succo di limone
- sale
- pepe macinato fresco
- 8 fette di prosciutto crudo

Preparazione

1. Soffriggere la cipolla e l'aglio in olio di oliva, aggiungere il riso jasmine thai e tostare brevemente, incorporare lo zafferano, sfumare con il vino bianco e coprire con il brodo di verdure, portare a bollire e cuocere il riso a fuoco basso fino a quando risulta morbido. Lasciare raffreddare.
2. Spellare la metà inferiore degli asparagi verdi ed eliminare l'estremità, cuocere gli asparagi a vapore mantenendoli sodi, tra 5 e 10 minuti in base allo spessore.
3. Mischiare il parmigiano con il riso. Riscaldare il burro in un'ampia padella antiaderente, quindi toglierla dal fuoco. Formare delle monete con il riso: appoggiare nella padella un tagliapasta rotondo e riempirlo di riso, premere bene e quindi rimuovere il tagliapasta. Procedere con una seconda moneta e così via. Rosolarle su entrambi i lati a fuoco medio. Riporre al caldo.
4. Rosolare il prosciutto crudo nella padella del riso fino a renderlo croccante.
5. Impiattare gli asparagi verdi, cospargere di olio tartufato e succo di limone, insaporire. Disporvi sopra le monete di riso e il prosciutto crudo.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch