



RISO VENERE CON SCAMPI

Ingredienti

300 g di riso nero Venere,	500 g di scampi,
2 mazzi di asparagi,	1 bicchiere di vino bianco secco,
200 g di olio extra vergine di oliva,	50 g di scalogno,
sale e pepe q.b.,	60 g di sedano,
10 g di prezzemolo fresco,	2 spicchio di aglio,
40 g di carote,	2 mazzetti di basilico,
4 pomodori ramati,	2 foglie di alloro,
20 g di panna.	

Preparazione

Sgusciate gli scampi, togliete il filamento e tagliate le code a metà e fatele sfumare in un tegame con 30 g di olio. Conservate a parte. Immergete i pomodori in acqua bollente per 10 secondi, pelateli, togliete i semi e tagliateli a dadini. Fate un soffritto con uno spicchio d'aglio, lo scalogno, la carota, il sedano tritati finemente e 20 g di olio. Quando le verdure saranno appassite, aggiungete il pomodoro a dadini. Sfumate con un bicchiere di vino bianco, aggiungete la metà del basilico. Coprite il tutto e portate ad ebollizione. Cuocete per circa 10 minuti, passate il fondo al frullatore con la panna: otterrete una salsa cremosa. In una casseruola fate soffriggere uno spicchio d'aglio e l'alloro con 30 g di olio di oliva; aggiungete il riso, quindi bagnate con del brodo (3 volte il peso del riso). Portate ad ebollizione e continuate la cottura a fuoco moderato. A cottura ultimata aggiungete un battuto con il basilico e il rimanente prezzemolo, mantecate con l'olio rimanente. Pressate il riso in piccole forme, capovolgetele e servite in un piatto con un mestolo di salsa al centro; decorate intorno con le punte degli asparagi precedentemente sbollentate e gli scampi.