

INSALATA DI RISO ALLO ZAFFERANO CON ZUCCA E ASPARAGI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 320
Zucca gr. 200
Asparagi gr. 200
Brodo vegetale gr. 300
Olive taggiasche gr. 250
Olio extravergine d'oliva gr. 80
Cipollotto gr. 5
Zafferano gr. 1,5 (1 bustina)
Aceto di vino rosso cl. 1
Scalogo n. 1
Pomodori grappolo n. 1
Timo q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocete gli asparagi pelati in acqua leggermente salata, scolateli mantenendo l'acqua di cottura. Fate riprendere il bollore e cuo-

cete il riso per 12 minuti, unite lo zafferano e ultimate la cottura per altri 5 minuti; raffreddate velocemente.

Appassite in una padella lo scalogo tritato con olio extravergine, unite la zucca tagliata a dadini e il timo tritato. Fate cuocere a fiamma moderata bagnando con brodo vegetale, se necessario. A cottura ultimata unite le olive taggiasche tritate grossolanamente. Tagliate a bastoncini gli asparagi conservando le punte che terrete per guarnizione. Incorporate le verdure al riso, condite con olio extravergine e aceto di vino rosso e aggiustate di sale e pepe. Preparate dei cubetti di pomodoro, sbucciandoli e privandoli dei semi, unite il cipollotto tagliato a listarelle e il tutto all'insalata di riso.

Servite guarnendo con le punte d'asparagi.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

