

PALLINE DI RISO CON ASPARAGI



Dosi per:
6 persone



Strumenti e accessori:

- Casseruola Moneta Aria Recycled
- Tegame 28cm Moneta Aria Recycled
- Wok 28cm Moneta Aria Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto
- Ciotola

Ingredienti:

- 250 gr di riso vialone nano
 - 500 gr di asparagi verdi
 - 100 gr di mozzarella tagliata a dadini
 - 1 cipolla 100 gr di parmigiano grattugiato
 - 60 gr di burro
 - 1/2 bicchiere di vino bianco secco
 - brodo vegetale (1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano, sale grosso)
 - olio extravergine di oliva
 - sale e pepe
- Per friggere:
- 1 uovo farina pangrattato
 - olio di arachidi
 - sale e pepe

Procedimento:

Preparare il brodo vegetale, mondare, lavare e lessare le punte di asparagi in poca acqua calda salata, quindi tagliare a rondelle le punte.

Appassire nel tegame, con poco olio la cipolla tritata, tostarvi il riso, sfumarlo con il vino e portarlo a tre quarti di cottura, versando il brodo vegetale, unire le punte di asparagi e mantecare il risotto con burro e parmigiano, salare e pepare.

Raffreddare, ricavare dal composto palline rotonde e inserire in ciascuna un dadino di mozzarella. Infarinarle, passarle nell'uovo sbattuto con sale e pepe, nel pane grattugiato, quindi friggerle nel wok in abbondante olio.

Quando saranno dorate, porle sopra un foglio di carta assorbente da cucina e tenerle al caldo.

Buon appetito!