

Verona, 12 aprile 2013

Sono sempre lieta di ospitarLa agli incontri organizzati per l'iniziativa "4 chiacchiere".

Posso accogliere analoghe iniziative parzialmente autogestite (servizio in tavola a cura del cliente) nelle quali con la spesa di soli 10 € c'è la possibilità di avere un buon "risotto", acqua e vino, partecipando ad una conferenza su argomenti di Suo gradimento.

Ricordo che sempre su prenotazione la sera o a mezzogiorno nel fine settimana o festivi organizzo cene a tema con un indimenticabile menù fisso previamente concordato (cucina della tradizione veronese oppure ricercata cucina italiana).

Sempre con la formula del servizio in tavola autogestito dagli ospiti ("sbarazzo" dei tavoli e pulizie a mia cura) e la partecipazione di almeno dieci persone, propongo antipasto, primo e secondo, vino escluso, per soli 20 € ciascuno.

Organizzo infine corsi di cucina a domicilio in collaborazione con uno chef stellato MICHELIN ed a seguire predisposizione della cena in casa, servizio in tavola, curato anche da un sommelier professionista.

Accompagno questa mia con la ricetta del risotto servito la sera del 10 c.m. unitamente ad un consiglio della miglior pratica culinaria.

Arrivederci al prossimo incontro che sarà accompagnato da una nuovo ed originale proposta di risotto.

Elena



RISOTTO CON ASPARAGI, FONDUTA DI GRANA E UOVA MIMOSA

Ingredienti per 4 persone

320 gr di riso vialone nano
1 scalogno
50 gr di burro
60 gr di grana grattato
20 gr di olio di oliva extra vergine
Brodo di asparagi
2 uova sode
800 gr di asparagi freschi
Olio e.v.o.

Per la fonduta

120 gr di latte fresco
120 gr di grana grattato
Un tuorlo d'uovo

Preparazione

Pelare gli asparagi togliendo la parte dura. Dopo averli lavati bene tagliate le punte a becco di flauto e scottatele velocemente in una padella antiaderente con un filo di olio e.v.o. con le bucce e la parte finale fate un brodo da usare per la cottura del riso.

Per la fonduta

In una pentola dai bordi alti bollite il latte, toglietelo dal fuoco e unite il grana, frullate con un mini pinner aggiungendo il tuorlo d'uovo.

Per il risotto

Scaldare una pentola con un filo di extra vergine, unite lo scalogno tritato e aggiungete il riso fate tostare leggermente. Procedete la cottura del riso per 12 minuti bagnandolo poco alla volta con il brodo di asparagi bollente. Il risotto non deve bollire con il fuoco forte. Trascorso il tempo controllate la cottura schiacciando un chicco di riso tra il pollice e l'indice (si devono vedere tre puntini bianchi), quindi spegnete e mantecate il risotto con il burro e il grana grattato e le punte di asparagi che avete scottato in precedenza. Deve essere un risotto non troppo morbido.

Presentazione del piatto

Sul fondo di un piatto disponete il risotto, sopra mettete un giro di fonduta e con l'aiuto di uno schiaccia patate mettete a pioggia i tuorli d'uovo sodi.