

Risotto finferli e astice

Ingredienti per 4 persone:

300 gr. di riso superfino
300 gr. di funghi finferli
1 astice
1 spicchio d'aglio
80 ml. vino bianco
1,5 lt. brodo vegetale
60 gr. di parmigiano grattugiato
40 gr. di burro
prezzemolo
olio evo
sale e pepe

Preparazione:

Fate sobbollire l'acqua in una pentola, quindi immergete l'astice e lasciate cuocere 8-10 minuti a fuoco dolce. Scolatelo e fatelo freddare rapidamente in acqua e ghiaccio per 2 minuti, quindi tagliate il carapace, estraete la polpa, tagliatela in pezzi e conditela con poco sale e olio. Pulite i finferli, fateli cuocere in una padella a fuoco medio con 2 cucchiaini di olio, l'aglio schiacciato, sale e pepe, mescolandoli di tanto in tanto, una volta pronti tenetene alcuni interi per decorare il riso e tritate grossolanamente i rimanenti. In una casseruola fate tostare il riso con 20 gr. di burro finché risulterà caldo e lucente, quindi bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare, aggiungete i funghi tritati, il brodo bollente e continuate la cottura per 15 minuti mescolando di tanto in tanto. Quando mancano tre minuti a fine cottura, aggiungete la polpa di astice, dopo di che spegnete il fuoco e mantecate il riso con il burro a cubetti freddo e il formaggio grattugiato in modo da renderlo cremoso, se necessario aggiungete dell'altro brodo. Servite il risotto guarnendo con della polpa d'astice e funghi interi.

