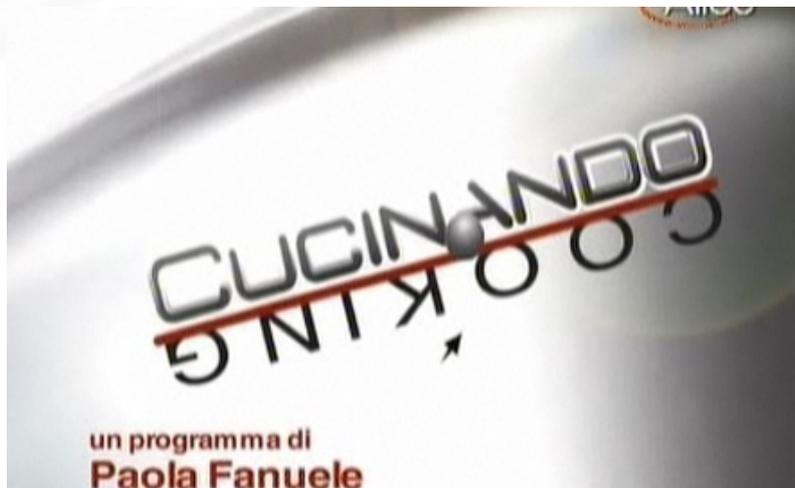


## Risotto con verdure croccanti

*Un vero banco di prova chi ama cucinare: il risotto! Bastano pochi trucchi per fare un vero piatto da chef: dalla scelta del riso, del brodo e del vino, alla tostatura e mantecatura...e con Cooking Chef e' facilissimo!*

**Tempo preparazione:**

10 minuti

**Tempo di cottura:**

15 minuti

**Dosatura:**

Per 4 persone

### Elenco ingredienti

Per il risotto

360 gr riso Arboreo

50 ml di vino bianco secco

850 ml di brodo vegetale

16 code di gamberi

1 zucchina

1 carota

8 asparagi

Per la salsa

100 gr di prezzemolo

4 acciughe sotto olio

2 cucchiaini di capperi sotto sale

1 spicchio d'aglio piccolo

olio extravergine d'oliva qb.

sale e pepe qb.

### Istruzioni per la preparazione

1. Mondare la carota e la zucchina: raschiare sotto acqua corrente, spuntare e asciugarle. Quindi utilizzate il food processor con l'apposito disco per sminuzzarle.

2. Preparate la salsa raccogliendo all'interno del tritatutto (optional) il prezzemolo, i capperi, l'aglio, le acciughe e 5 cucchiaini di olio. Chiudere con l'apposita guarnizione in gomma, avvitare il contenitore di vetro, impostare a velocita' 3 e avviare il tritatutto.

3. Sgusciare i gamberi; mondare gli asparagi eliminando la parte bianca e



tagliare le punte  
in quattro. Raccogliere asparagi e gamberi nel cestello per la cottura a vapore,  
versare un po' di acqua  
nell'apposita ciotola di acciaio, disporre il cestello e far cuocere per qualche  
minuto. Al termine  
levare e tenere da parte.

4. Montare il gancio con spatola per la cottura del risotto, impostare la  
temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Versare un filo di  
olio e il riso nella ciotola di acciaio e far tostare per 2 minuti. Versare il  
vino e lasciare evaporare, aggiungere il  
brodo, un pizzico di sale, abbassare la temperatura a 100 °C e continuare la  
cottura per 13 minuti.

5. Dopo 6 minuti versare le verdure  
attraverso lo scivolo, e proseguire la cottura. Quando mancano 3 minuti al  
termine unite i gamberi. Mantecare il risotto con un filo di olio, regolare di  
sale e pepe, versare un mestolo di risotto in una fondina e guarnire con un giro  
di salsa.