



## Consorzio di Tutela della I.G.P. Riso Nano Vialone Veronese



# Risotto agli Asparagi e Ragù di Tinca

## Preparazione

Sviscerare la tinca, filettarla e togliere la pelle. Preparare il brodo di pesce facendo rosolare le verdure lavate e tagliate a pezzettini e aggiungendo la spina, la testa e la pelle del pesce. Far rosolare il tutto per qualche minuto. Bagnare, poi, con mezzo bicchiere di vino bianco, far evaporare, poi aggiungere circa 1 lt d'acqua fredda e far ridurre il tutto della metà. Togliere le lisce dal filetto di tinca e tagliarlo a cubetti. In una pentola far rosolare, con un filo d'olio, un quarto di cipolla tritata ed aggiungervi la polpa di tinca continuando a fuoco alto per qualche minuto; aggiustare con sale e pepe, quindi aggiungere un bicchiere di vino bianco e la passata di pomodoro. Cuocere il tutto a fuoco basso per circa mezz'ora allungando, se necessario, con brodo di pesce.

Pelare e lavare gli asparagi, tagliarli a rondelle e soffriggerli con un filo d'olio e cipolla. Insaporire con pepe e sale e far cuocere per 15 minuti. In una casseruola far bollire il brodo di pesce filtrato, aggiungere il riso e dopo 4 minuti unire gli asparagi continuando la cottura per un quarto d'ora a fuoco lento e aggiungendo, se necessario, del brodo vegetale. A cottura ultimata, togliere dal fuoco e mantecare con formaggio grattugiato e una noce di burro. Disporre il riso nel piatto e con un mestolino schiacciare il centro della porzione versando del ragù di tinca. Guarnire con punte di asparago.

## Ingredienti (4 persone)

- 400 g di Riso Nano Vialone Veronese IGP
- mezza cipolla
- 1 carota media
- 1 costa di sedano
- 100 g di asparagi verdi
- 600 g di tinca
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 1 litro di brodo vegetale
- 2 cucchiaini d'olio extra vergine di oliva
- 40 g di burro
- 60 g di Grana Padano grattugiato
- 2 bicchieri di vino bianco
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- sale e pepe q.b.

## Abbinamento vino consigliato

Custoza Superiore