

VareseNews

Risotto alle fragole e asparagi innamorati

Pubblicato: Lunedì 16 Febbraio 2009

*Le vostre ricette inviate per il Concorso "**San Valentino, che cosa cucino?**" meritano una menzione speciale per golosità e fantasia. Ne abbiamo scelte tre ma la selezione non è stata facile, abbiamo deciso per questo motivo di pubblicarle tutte su VareseNews.*

La ricetta di Stefano

Menu

Antipasto Asparagi innamorati

Risotto fragole e Franciacorta

Gamberi alla fiamma

Dolci Cuori di meringa e cioccolato

segue ricetta e preparazione! spero vi sia piaciuto!!!!



Antipasto Asparagi innamorati

Ingredienti

Dosi per 2 persone:

- * asparagi, 400 gr.
- * ventresca di tonno, 80 gr.
- * uova, 2
- * olio d'oliva, 2 cucchiari
- * capperi, 1 cucchiaino
- * succo di 1 limone,
- * sale, q.b.
- * paprika, q.b.

Preparazione

Cucinate gli asparagi al vapore. Fateli raffreddare. Passate al mixer i tuorli d'uovo con tutti gli ingredienti. Montate a neve ben ferma gli albumi. Incorporateci la crema ottenuta. Sistemate gli asparagi su due piatti. Nappate con la spuma.

Risotto fragole e Franciacorta

Ingredienti

Dosi per 2 persone

- * Riso Carnaroli, 160 gr.
- * olio d'oliva extravergine 20 gr.
- * brodo vegetale, 1 lt.
- * vino Franciacorta, 1 dl.
- * burro, 20 gr.
- * fragole, 100 gr.
- * fragole per guarnire, 4
- * foglie di menta, 2

Preparazione

- 1.Preparate il brodo vegetale. Fate tostare il riso nell'olio extravergine. Bagnate con il Franciacorta. Fate evaporare. Aggiungere gradualmente il brodo caldo.
2. Unite verso fine cottura le fragole sminuzzate. Rimestate. Mantecate con una noce di burro a fine cottura. Servire il riso cremoso. Decorate con fragole tagliate a spicchi e foglie di menta.

Gamberi alla fiamma

Ingredienti

Dosi per 2 persone

- * gamberi sgusciati, 300 gr.
- * burro, q.b.
- * succo di 1/2 limone,
- * liquore, q.b.
- * sale e pepe, q.b.

Preparazione

Sistematicamente in un tegame una noce di burro. Fatelo sciogliere. Aggiungeteci il succo di limone e

un pizzico di sale. Unite i gamberi precedentemente sgusciati. Irrorate il tutto con il liquore. Fate cuocere i gamberi rigirandoli con un mestolo, fino a quando il liquore non sfrigola. Levate il tegame dal fornello. Date fuoco al liquore. Servite non appena la fiamma si sarà spenta.

e per finire... Dolci Cuori di meringa e cioccolato

Ingredienti

Dosi per 2 persone

- * albumi, 2
- * zucchero, 120 gr.
- * maizema, mezzo cucchiaino
- * aceto di mele, mezzo cucchiaino
- * zucchero vanigliato, mezzo cucchiaino
- * cioccolato fondente, 80 gr.
- * panna fresca, mezzo dl.
- * scorza d'arancia candita, q.b.
- * sale, q.b.

Preparazione

Sistematicamente in una bacinella la maizema. Aggiungeteci l'aceto di mele, lo zucchero vanigliato. Lavorate il tutto. Sistematicamente gli albumi in un'altra bacinella. Insaporite con un pizzico di sale. Montate a neve ben ferma. Incorporateci poco alla volta il composto di maizema. Continuate a montare il tutto per 3 min. Foderate una placca con carta da forno. Adagiateci sopra uno stampo a forma di cuore. Farcitelo con il composto. Create una piccola cavità centrale. Passate un coltellino tra la meringa e lo stampino e levate lo stampino. Ripetete lo stesso procedimento e formate altri 4 cuori. Sistematicamente la meringa rimanente in una tasca da pasticciare. Utilizzando una bocchetta liscia formate dei piccoli cuori adagiandoli sulle parti libere della placca. Mettete la placca in forno caldo a 100°C e cucinate le meringhe per 1 ora e 30. Aprite leggermente il forno a metà cottura. Utilizzando un forno ventilato la temperatura va portata a 80°C e le meringhe vanno cotte per 1 ora senza aprire lo sportello. Trasferite il cioccolato sminuzzato in un padellino. Aggiungeteci la panna. Fate sciogliere a bagnomaria. Levate le meringhe dal forno una volta cotte. Fate raffreddare. Adagiatele sui piatti di servizio. Farcite la cavità delle meringhe con il cioccolato fuso. Guarnite con strisce di arancia candita. Servite.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it

