

# Timballo di riso con crema di asparagi bianchi, guazzetto di vongole e filetti di salmerino



## Ingredienti

Ingredienti per 4 persone

200g riso carnaroli  
cipolla ½  
vino bianco  
100g Burro  
150g asparagi bianchi  
brodo vegetale  
sale q.b.  
fumetto di pesce  
250g salmerino  
200g olio di oliva  
200ml panna fresca  
guazzetto di vongole

Per il brodo vegetale

2l acqua  
2 patate  
2 carote  
2 cipolle  
1 cucchiaio di sale grosso  
erba cipollina  
1 pomodoro  
2 gambi di sedano

Per il guazzetto

200g di vongole fresche  
uno spicchio d'aglio  
vino bianco  
gambi di prezzemolo  
un mestolo d'acqua

Per il fumetto

2l acqua

lische di salmerino  
vino bianco  
2 gambi di sedano  
erba cipollina  
sale

## **Preparazione**

### **Per il brodo**

Portare in una pentola 2l di acqua, con le carote, patate, erba cipollina, sedano, cipolle, pomodoro e far bollire per circa mezz'ora e aggiungere il sale alla fine.

### **Per il fumetto**

In una pentola soffriggere gli scarti di pesce con un filo d'olio di oliva, sfumare col vino bianco e lasciare evaporare, aggiungere l'acqua fino a coprire le lische, aggiungere i gambi di sedano, erba cipollina e lasciar bollire per circa mezz'ora. Salare alla fine.

### **Per la crema di asparagi bianchi**

Pulire gli asparagi, tagliarli a rondelle grosse lasciando le punte da parte per la decorazione, in un pentolino soffriggere con il burro un po' di cipolla tritata, aggiungere gli asparagi tagliati, 2-3 mestoli di brodo vegetale e la panna e lasciare cuocere finché gli asparagi saranno morbidi. Una volta pronto aggiungere il sale, frullare il tutto con il mixer ad immersione.

### **Per il guazzetto di vongole**

Far soffriggere l'olio d'oliva con i gambi di prezzemolo e l'aglio, aggiungere le vongole, far sfumare col vino bianco e aggiungere un mestolo di acqua, lasciar cuocere finché le vongole si aprono del tutto, sgusciarle e a parte far ridurre il suo brodo.

### **Per il timballo di riso**

In una pentola soffriggere con il burro mezza cipolla tritata, aggiungere il riso e tostarlo, sfumare col vino bianco e aggiungere il fumetto di pesce

fino quasi alla cottura. Alla fine mantecare il riso con la crema di asparagi, una noce di burro e il sale e versarlo negli stampini.

### **Per il salmerino**

Pulire e sfilettare il salmerino, tagliare i filetti in 4 parti uguali, rosolarli fino alla cottura in padella antiaderente con un filo d'olio di oliva e sale.

### **Impiattamento**

Sul fondo del piatto porre il guazzetto di vongole, aggiungere il timballo di riso e sopra il riso il filetto di trota e decorare.

**La ricetta è stata realizzata dai ragazzi dell'Istituto ISIS Pertini di Grado.**