

## Asparagi in Salsa

**Ingredienti:** 400 gr. di punte di asparagi;  
20 gr. di amido di mais; 20 gr. di burro; ½  
litro di brodo di dado; succo di limone; sala.

Lessare gli asparagi nel brodo bollente per 10 minuti, scolarli e tenerli in caldo. Aggiungere al brodo l'amido di mais, il burro, il succo di limone. Far bollire la salsa per circa 5 minuti a fuoco medio, regolando di sale. Disporre gli asparagi su un piatto da portata, versarvi sopra la salsa e servire subito.



Tempo di preparazione: **20 minuti.**

Difficoltà: **minima.**

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

**Ferrara**  
terra e acqua

## *Risotto di asparagi e zucca violina*



**Ingredienti:** 400 g di riso, dodici asparagi, un porro, 300 g di zucca già mondata, ½ bicchiere di vino bianco secco, ½ litro di latte, 6 dl di brodo vegetale, 30 g di burro, prezzemolo, noce moscata, sale e pepe.

Succiare il porro, tagliarlo a striscioline e farlo soffriggere in una pentola con il burro; pulire gli asparagi eliminando la parte legnosa, affettare la parte tenera dei gambi e tagliare a metà per il lungo le punte; ridurre la zucca a scaglette. Mettere asparagi e zucca nella pentola con i porri e lasciarli insaporire nel condimento; poi unire il riso, farlo tostare, bagnare con il vino e portare a cottura il risotto, unendo, poco alla volta, il latte e il brodo bollenti, sempre mescolando con cucchiaio di legno. Salare, profumare con un cucchiaio di prezzemolo tritato, una grattata di noce moscata e una macinata di pepe.

Vino consigliato: Bianco del Bosco Eliceo.

Tempo di preparazione: **45 minuti.**

Difficoltà: **media.**

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

**Ferrara**  
terra e acqua

## *Crocchette di riso con asparagi*

**Ingredienti:** 600 g di asparagi, 350 g di riso, 150 g di mozzarella a dadini, 130 g di cipolla, 120 g di grana grattugiato, 100 g di burro, un uovo, vino bianco secco, olio d'oliva, brodo di carne, sale e pepe. Per friggere: due uova, farina bianca, pangrattato, olio e sale.



Pulire gli asparagi separandone le punte dai gambi; lessare questi ultimi per 20 minuti in ½ litro di acqua salata, quindi filtrare il brodo ottenuto. Appassire in olio la cipolla tritata finemente, tostarvi poi il riso, sfumarlo con un po' di vino, unirvi le punte di asparagi a fettine e portare a cottura versando, a poco a poco, il brodo di asparagi e poi quello di carne (1 litro circa in tutto). Mantecare il riso con il burro, il formaggio grattugiato, un uovo, sale e pepe. Farlo raffreddare e ricavarne circa 40 crocchette rotonde, inserendo in ciascuna un dadino di

mozzarella. Infarinare leggermente le crocchette, poi passarle nelle uova sbattute con poco sale, nel pangrattato, quindi friggerle in abbondante olio caldo. Farle sgocciolare man mano su carta assorbente e tenerle in caldo. Servire subito. Si possono accompagnare con salsa di pomodoro, con ragù di carne tradizionale o arricchito di fegatini di pollo e funghi. Con il sugo, queste crocchette diventano un piatto completo.

Vino consigliato: Fortana del Bosco Eliceo.

Tempo di preparazione: **1 e 30 minuti circa.**

Difficoltà: **media.**