



**Confagricoltura**  
Venezia

**SAPORI**  
**DI CASA NOSTRA**

## Budino di asparago bianco

### Ingredienti (per 4 persone)

500g di asparagi bianchi (pesati già puliti)  
200ml di panna fresca liquida  
3 uova intere  
50g di Parmigiano Reggiano grattugiato  
Burro (per ungere gli stampini)  
Sale, pepe nero e un pizzico di noce moscata

### Preparazione

Inizia pelando accuratamente gli asparagi con un pelapatate per rimuovere la parte esterna filamentosa. Taglia la base legnosa e cuocili a vapore o lessali in acqua salata per circa 15 minuti. Devono essere molto teneri. scola bene gli asparagi e tamponali per eliminare l'umidità in eccesso. Mettili in un mixer (tenendo da parte qualche punta per decorare) e frullali fino a ottenere una purea liscia. Per un risultato da ristorante, passa la purea attraverso un setaccio a maglie strette per eliminare eventuali fibre residue. In una ciotola, sbatti leggermente le uova con la panna e il Parmigiano. Unisci la purea di asparagi e mescola bene. Regola di sale e pepe e aggiungi la noce moscata. Imburra generosamente 4 stampini monoporzionati e versa il composto. Adagia gli stampini in una teglia da forno dai bordi alti e versa dell'acqua bollente nella teglia fino a coprire i 2/3 degli stampini. Cuoci in forno statico già caldo a 160°C per circa 40 minuti. I budini saranno pronti quando risulteranno compatti ma ancora leggermente "tremolanti" al centro. Falli leggermente raffreddare, staccali dallo stampino e capovolgi il budino in un piatto. Se ti piace puoi accompagnare il budino con una crema al Parmigiano Reggiano.

## Raviolo di ricotta con asparago bianco e mazzancolle

### Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta fresca e il ripieno  
300g di farina 00, 3 uova medie.  
400g di ricotta vaccina ben sgocciolata,  
50g di Parmigiano Reggiano,  
scorza di limone,  
sale, pepe e un pizzico di noce moscata.  
Per il condimento  
500g di asparagi bianchi  
12-16 mazzancolle fresche.  
1 scalogno, mezzo bicchiere di vino bianco secco, olio EVO, burro, timo fresco.

### Preparazione

Crea una fontana con la farina, aggiungi le uova e impasta fino a ottenere un panetto liscio. Lascia riposare coperto per 30 minuti.  
Ripieno: In una ciotola, lavora la ricotta con il Parmigiano, la scorza di limone e le spezie. Deve risultare una crema soda.  
Formatura: Tira la sfoglia sottile. Disponi dei piccoli mucchi di ripieno, ripiega la pasta e sigilla bene i bordi eliminando l'aria. Ritaglia i tortelli con una rotella o un coppapasta.  
Pela gli asparagi con un pelapatate per eliminare la parte esterna fibrosa e taglia la parte legnosa del gambo. Taglia le punte (tienile da parte) e riduci i gambi a rondelle sottili.  
In una padella, stufa lo scalogno tritato con un filo d'olio e una noce di burro. Aggiungi i gambi degli asparagi, sala e cuoci con un mestolo di acqua calda finché non diventano teneri.  
Il tocco gourmet: Frulla metà dei gambi cotti per ottenere una crema fluida, lasciando gli altri interi per dare consi-



stenza.  
Pulisci le mazzancolle eliminando il carapace e il filo nero. Nella stessa padella della crema (o in una a parte con un filo d'olio), salta le punte degli asparagi per 3-4 minuti: devono restare croccanti. Aggiungi le mazzancolle, sfuma con il vino bianco e cuoci per altri 2 minuti. Unisci la crema di asparagi preparata in precedenza. Cuoci i tortelli in abbondante acqua salata (bastano 3-4 minuti). Scolali direttamente nella padella con il sugo di asparagi e mazzancolle. Salta delicatamente a fuoco vivo per amalgamare i sapori, aggiungendo un cucchiaio di acqua di cottura se necessario. Servi con un filo d'olio a crudo e qualche fogliolina di timo.



Questa preparazione punta tutto sulla qualità delle materie prime: la cottura della ricciola deve essere breve per mantenere il cuore rosato, mentre l'asparago viene servito in due consistenze per giocare con i contrasti.

### Ingredienti (per 2 persone)

2 tranci di ricciola di circa 180g l'uno  
6-8 asparagi bianchi di grandi dimensioni

## Ricciola scottata con crudité di asparagi bianchi

1 limone biologico per il succo e la scorza  
Olio extravergine d'oliva delicato  
Sale Maldon o sale a scaglie e pepe bianco  
Qualche fogliolina di timo fresco o mentuccia  
Ghiaccio (per la marinatura degli asparagi)

### Preparazione

Lavate gli asparagi e pelateli con cura partendo da metà gambo verso il basso per eliminare la parte fibrosa. Rimuovete la base più dura. Utilizzando un pelapatate o una mandolina, tagliate 4 asparagi a nastri sottilissimi nel senso della lunghezza. Tuffateli immediatamente in una ciotola con acqua e ghiaccio per 10 minuti questo li renderà croccanti e farà sì che si arriccino elegantemente. Tagliate le punte degli asparagi rimasti e sbollentatele per soli 2 minuti in acqua salata, poi raffreddatele subito in acqua gelata per preservarne il colore e la consistenza. Scolate i nastri e le punte di asparago e asciugateli bene. Conditeli in una ciotola con un filo d'olio, un pizzico di pepe bianco, scorza di limone grattugiata e qualche goccia di

succo di limone. Lasciate insaporire mentre vi occupate del pesce. Tamponate i tranci di ricciola con carta assorbente la pelle deve essere ben asciutta per diventare croccante. Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio e un rametto di timo. Adagiate il pesce dal lato della pelle e lasciate cuocere a fuoco medio-alto per circa 3-4 minuti, premendo leggermente con una spatola. Quando la pelle è dorata e croccante, girate il trancio e cuocete per altri 1-2 minuti al massimo. L'interno deve restare succoso e madreperlaceo. Disponete al centro del piatto un nido di nastri di asparagi bianchi. Adagiatevi sopra il trancio di ricciola con la pelle rivolta verso l'alto. Decorate con le punte degli asparagi e rifinite con un giro d'olio a crudo, qualche fogliolina di timo e un pizzico di sale Maldon sulla superficie del pesce. Se volete un contrasto più deciso, aggiungete all'insalata di asparagi qualche pinolo tostato o della granella di nocciole del Piemonte per richiamare le note tostate del pesce scottato.

**Confagricoltura**  
Rovigo Venezia

**Coltiviamo capolavori!**

Piazza Duomo 2, Rovigo  
info@agriro.eu  
confagricolturaro.it

Via Monteverdi 15, Mestre (VE)  
venezia@confagricoltura.it  
confagricoturave.it

