

# Risotto alla milanese farcito con grancevola e germogli di luppolo, gamberi ed asparagi al finocchietto

*Marcantonio Sagramoso*

1-2 minuti

---

**Ingredienti:** 250g riso Carnaroli; 1,5g zafferano in pistilli; l 1,250 brodo di granchio all'anice; 1 scalogno tritato; 250g polpa di grancevola; 100 g di bruscandoli bolliti; timo q.b.; olio e/v q.b.; finocchietto q.b.; 8 gamberi puliti e parati; 16 asparagi verdi



Fare una farcia con grancevola, bollita e pulita dalle cartilagini, bruscandoli saltati con olio, sale e pepe. Conservare in frigorifero. Nel frattempo confezionare un risotto allo zafferano cucinato con brodo di granchio e non mantecare con alcun tipo di grasso. Stendere questo composto su tappetino in silicone, farcire con il composto di granchio ed arrotolare come per un roll di sushi. Far abbattere per 1 ora circa. Sbianchire in vaporiera a 80°C

gli asparagi insieme ai gamberi marinati con semi di finocchio, finocchietto e scalogno per 4 minuti. Tagliare quindi due rondelle di riso, inumidire con olio e passare in forno a calore moderato alcuni minuti. Montare il piatto a proprio gradimento.

*Marcantonio Sagramoso*