TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Risotto Botticelli con gamberi, punte di asparagi e fiori eduli

Ricetta a cura di
RISTORANTE LOMBARDI - TORRE DEL LAGO PUCCINI

PREPARAZIONE: 25-30 MIN
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

300 gr riso Carnaroli
100 gr gamberi
50 gr asparagi
10 gr aglio
50 gr mascarpone
100 gr brodo di crostacei
Vino bianco q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.
Olio Extra Vergine di Oliva q.b.
50 gr fiori EDULI (TAGETE)

PREPARAZIONE

Rosolare il riso, bagnando con vino bianco e lasciare evaporare.
Continuare la cottura aggiungendo brodo di crostacei
A metà cottura, aggiungere gli asparagi e i gamberi precedentemente rosolati con poco mascarpone e fiori eduli
Disporre sul piatto di portata e decorare con fiori.

RISTORANTE LOMBARDI

Continuano la tradizione i figli di Dino ed Agata, Enrico, prima ed ora Paola, la chef, coadiuvata da tutta la famiglia: Alessio il marito, Stefania e Maria Gemma (figlia e moglie di Enrico) e la piccola Giulia.
Sovrintende e coordina l'allegra tribù la sempre in gambissima nonna Agata.
Agli inizi, il ocale era uno stallaggio pubblico con annessa piccola locanda, ove i barocciai, provenienti dal fiorentino e diretti in Liguria, sostavano per la notte (probabilmente anche i postali dovevano utilizzare la struttura).
Nei primi anni probabilmente dopo la grande guerra ebbe vita la Trattoria e infine l'attuale "Ristorante".

RISTORANTE LOMBARDI
Via Aurelia 127 - TORRE DEL LAGO PUCCINI (LU)
TEL: +39 0584 341044
FAX: +39 0584 351119
e-mail: info@ristorantelombardi.it

VINO CONSIGLIATO

Vivi Vermentino

IGT TOSCANA 2023