

Risotto Agli Asparagi (2)

Pulire gli asparagi, eliminare la parte pi? dura del gambo e cuocerli in acqua salata. Scolarli al dente, conservando a parte l'acqua di cottura. Tritare il lardo con la cipolla, il lardo e il prezzemolo, versare il trito in una casseruola e farlo soffriggere con due cucchiaini di olio. Unire il riso, farlo insaporire bene e cuocerlo aggiungendo ogni tanto un po' dell'acqua di cottura degli asparagi. Qualche minuto prima di togliere il risotto dal fuoco, aggiungere le punte degli asparagi e il formaggio tagliato a dadini.

Ingredienti

300 G Riso
500 G Asparagi
50 G Lardo
1 Cipollina
1 Spicchio Aglio
1 Manciate Prezzemolo
100 G Formaggio Groviera
Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 60 minuti.