

Risotto Agli Asparagi (3)

Far appassire la cipolla in 80 g di burro e rosolare il riso finché assumerà un bel colore rosato. Aggiungere le punte di asparagi e lasciar insaporire per qualche minuto, poi versare il vino e farlo evaporare. Completare la cottura aggiungendo brodo caldo. Quando il risotto sarà pronto, condirlo con il rimanente burro fuso ed il parmigiano.

Ingredienti

400 G Riso
200 G Punta Di Asparagi Lessate
100 G Burro
1 Cipolla
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
100 Cl Brodo
Sale
Formaggio Parmigiano

Note

Preparazione: 60 minuti.