

Risotto Agli Asparagi

Lavo gli asparagi, li lego insieme e li cuocio a vapore togliendoli quando sono ancora al dente. Taglio le punte degli asparagi e le metto da parte. In una casseruola con 50 g di burro e altrettanto olio lascio imbiondire la cipolla tagliata finemente, aggiungo il riso rosolandolo a fiamma alta facendogli assorbire un poco del fondo di cottura. Copro completamente il riso col brodo che aggiungo man mano che evapora. Quando il riso è quasi pronto metto le punte degli asparagi e quando è cotto, giusto al dente, lo tolgo dal fuoco, unisco il burro rimasto e il formaggio, rimasto bene mantecando il tutto e infine verso nel piatto e servo in tavola.

Ingredienti

400 G Riso Fino Ribe Parboiled
1000 G Asparagi
100 G Burro
1 Cipolla Piccola
100 Cl Brodo
100 G Formaggio Grattugiato
1 Bicchiere Vino Bianco
Olio D'oliva Extra-vergine

Note

Preparazione: 60 minuti.