

# Risotto All'ortolana

Tagliare a pezzetti gli asparagi scartando la parte pi? dura. Tagliare a dadini le zucchine. Appassire nel burro la cipolla tritata, unire i piselli, gli asparagi, le zucchine e il riso. Bagnare con il vino, far evaporare, salare e portare a cottura unendo poco alla volta il brodo bollente. Poco prima di togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio.

## Ingredienti

300 G Riso  
1 Mazzo Asparagi  
1 Tazza Piselli  
2 Zucchine  
1 Cipolla  
Brodo Vegetale  
1 Mazzetto Prezzemolo  
1/2 Bicchiere Vino Bianco  
40 G Burro  
4 Cucchiari Formaggio Parmigiano Grattugiato  
Sale

## Note

Preparazione: 40 minuti.