

PRIMI PIATTI

# Risotto con asparagi

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Ottenere un buon risultato nel preparare il risotto con asparagi non è difficile, occorrono solo pochi ingredienti, ma di qualità. Serve avere sicuramente a disposizione degli ottimi asparagi freschi, dunque si consiglia di prepararlo soprattutto durante la stagione primaverile quando gli asparagi sono disponibili di stagione.

Fare il risotto con asparagi è davvero semplice, una ricetta che verrà bene anche a chi non è molto esperto in cucina.

Se amate in modo particolare questi ortaggi, ecco per voi altre ricette con gli asparagi.

[vellutata di asparagi](#)

[asparagi alla parmigiana](#)

## INGREDIENTI

RISO 320 gr

ASPARAGI 250 gr

CIPOLLA 1

BURRO 60 gr

BRODO VEGETALE già pronto -

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PARMIGIANO GRATTUGIATO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il risotto con asparagi, come per la stragrande maggioranza dei risotti preparate una bella pentola di brodo vegetale. Quindi procedete nella seguente maniera: scaldate in una casseruola due cucchiai abbondanti di olio extravergine d'oliva, preparate un trito di cipolla, aggiungetela nella casseruola con l'olio caldo e lasciatela appassire leggermente.





- 2 Quando la cipolla si è ben ammorbidita, sfumate con il vino bianco e a fiamma dolce fate evaporare tutta la parte alcolica del vino.



- 3 Mentre la cipolla si stà deglassando, lavate gli asparagi eliminate dal gambo la parte più legnosa, separate la parte di gambo rimasta dalle cimette e tagliate i gambi a rondelle sottili.



- 4 Fate sciogliere una noce di burro in una padella e mettete a soffriggere le punte degli asparagi; regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, lasciate cuocere qualche minuto poi spegnete il fuoco e tenete da parte. Andranno aggiunte al risotto a fine cottura e come decorazione.







- 5 Mettete un'altra noce di burro a sciogliere in una casseruola antiaderente; quando il burro si sarà completamente sciolto, versate all'interno della casseruola il riso e fatelo tostare bene.





**6** Quando il riso si è ben tostato ed è diventato traslucido, aggiungete nella casseruola la cipolla deglassata con il vino bianco e iniziate la vera e propria cottura, incorporando al riso, il brodo vegetale bollente.



**7** A questo punto aggiungete nella casseruola anche le rondelle di asparagi e continuate la cottura aggiungendo il brodo ogni qualvolta il riso lo richiede, fino a raggiungere la cottura al dente, se necessario, durante la cottura, regolate con un pizzico di sale e se gradite potete aromatizzare il riso anche con una macinata di pepe nero.



- 8 Una volta che il risotto ha raggiunto la cottura, spegnete il fuoco, mantecate con una noce di burro e una spolverata di parmigiano grattugiato. Infine unite al risotto anche una parte delle punte di asparagi messe da parte in precedenza.



- 9 Servite il risotto con asparagi con una macinata di pepe nero decorato con le punte di asparagi rimaste.



