

PRIMI PIATTI

## Riso con asparagi selvatici

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

---



### INGREDIENTI

CIPOLLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

ASPARAGI SELVATICI 2 mazzetti

RISO 360 gr

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

Fatela rosolare in una padella con l'olio.



2 Pulite e spezzette gli asparagi quindi unitele al soffritto.



**3** Fate cuocere per circa 15 minuti.

Nel frattempo lessate il riso in una pentola con abbondante acqua alata.

Nel mixer frullare gli asparagi.



**4** Quando il riso è cotto scolatelo e mescolatelo con la crema.



