

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.



