

PRIMI PIATTI

Riso con asparagi

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

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



INGREDIENTI

RISO 320 gr

BURRO 70 gr

CIPOLLE ½

ASPARAGI 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da
tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

UOVA 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Rosolare la cipolla affettata in 50 g di burro, aggiungere le punte di asparagi, cotte a vapore e il riso.

Aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco e portare tutto a cottura bagnando di tanto in tanto con acqua, mescolate bene il tutto.

Mettere 20 g di burro e il parmigiano reggiano grattugiato, servire mettendo nel centro

un uovo cotto al burro.