

PRIMI PIATTI

# Risotto agli asparagi e salmone affumicato

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

RISO 320 gr

SALMONE AFFUMICATO 120 gr

ASPARAGI 300 gr

SCALOGNO 1

BURRO 20 gr

PANNA fresca - 100 ml

BRODO VEGETALE 500 ml

BRANDY 1 cucchiaino da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

Risotto agli asparagi e salmone affumicato, che dire? Solo leggendo il titolo già si produce l'acquolina in bocca! NoixDeCoco ci ha ispirati con la sua ricetta e noi l'abbiamo voluta rifare nella cucina di Cookaround realizzando anche il video! Guardate un po'!

## PREPARAZIONE

**1** Rimuovere il fondo dei gambi degli asparagi che risulta più legnoso.

Dividere le cime dai gambi e tagliare quest'ultimi a tocchetti.



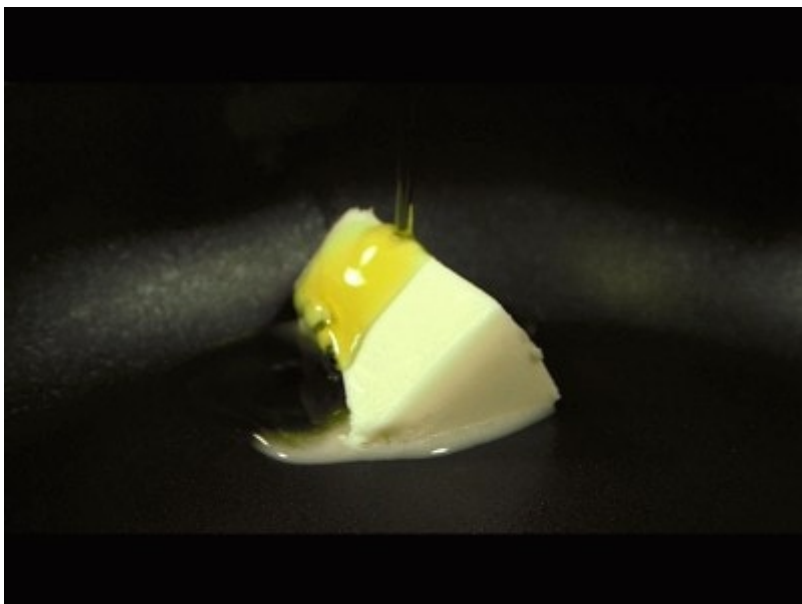
**2** Mettere a soffriggere in padella uno scalogno in un giro d'olio extravergine d'oliva.



**3** Aggiungere i tocchetti d'asparago e lasciar cuocere aggiungendo dell'acqua per facilitare la cottura.



4 Scaldare in un altro tegame una noce di burro e un giro d'olio.



5 Aggiungere il riso e farlo tostare per bene.



6 A questo punto aggiungete il brodo e iniziate la cottura del riso.



7 Nel frattempo tagliate il salmone a striscioline.



- 8 Fate fondere una noce di burro in una nuova padella ed aggiungete le striscioline di salmone; fate insaporire per un paio di minuti.



- 9 Aggiungete anche la panna e fate restringere.





**10** A metà cottura, unite i gambi cotti al risotto e continuate la cottura aggiungendo via via del brodo.

A pochi minuti dal termine della cottura del risotto, aggiungete le punte degli asparagi e il composto di panna e salmone.





11 Mantecare bene e servire il risotto all'onda.