

PRIMI PIATTI

Risotto ai porcini e asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

riso
funghi porcini secchi
asparagi
cipolla
vino bianco secco
crosta di grana
brodo di carne
grana grattugiato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

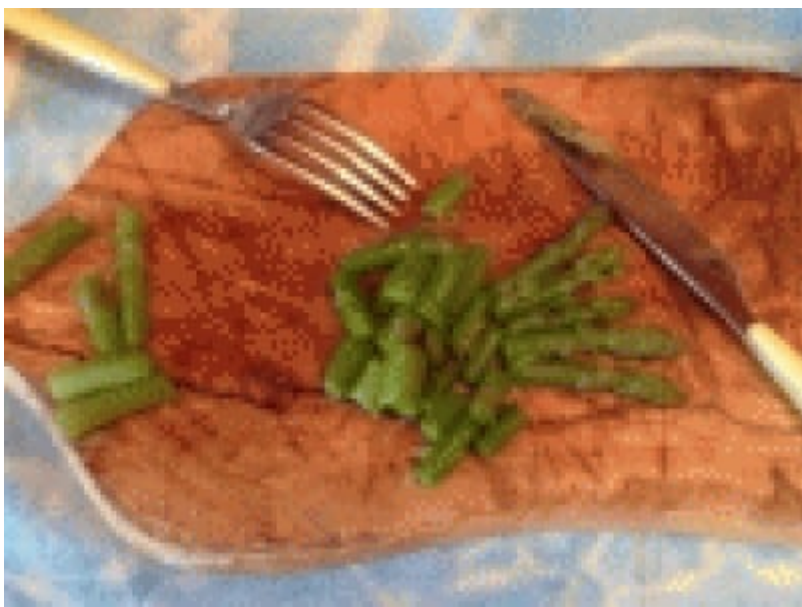
1 Mettere in ammollo i funghi porcini secchi.



2 Mettere a bollire gli asparagi in acqua e sale.



3 Tagliare gli asparagi a rondelline tenendo da parte le punte.



4 Iniziare a preparare il risotto, partendo dal soffritto di cipolla in olio.



5 Tostarvi il riso.



6 Sfumare con del vino bianco secco.



7 Aggiungere, a piacere, una crosta di grana durante la cottura.



8 Portare a termine la cottura con del brodo di carne.

A metà cottura, aggiungere gli asparagi e i funghi con la loro acqua filtrata.





9 Unire, infine, una bella spolverata di grana grattugiato.



10 Servire ben caldo con del pepe tritato a piacere.



11 A chi piace la crosta può gustarla ancora calda e morbida



NOTE