

PRIMI PIATTI

Risotto asparagi e porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

riso
asparagi
porcini
vino bianco secco
robiola
scalogno
timo
maggiorana
brodo vegetale
burro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Cuocere gli asparagi e conservarne il liquido.



3 Far sudare lo scalogno con il burro, aggiungere il riso, farlo tostare e sfumare con il vino.



4 Aggiungere i porcini e versare il brodo.



5 Mentre il riso cuoce, tagliare a pezzi degli asparagi e frullarli con il loro liquido di cottura.



6 Continuare a versare il brodo, aggiungere gli asparagi a pezzetti, gli asparagi frullati e terminare la cottura.

Mantecare, infine, il risotto con la robiola.



