

PRIMI PIATTI

Risotto con asparagi verdi e bianchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

asparagi bianchi
1 piccola cipolla (o scalogno)
riso
brodo.

PREPARAZIONE

1 Passare con il taglia patate gli asparagi bianchi e dividere le punte dai gambi.



2 Tagliare i gambi a fettine, mettere le punte a lessare in acqua con sale o dado vegetale.



3 Mettere da parte le punte che saranno utilizzate come decorazione.



4 Rosolare una cipollina o scalogno, aggiungere le rondelle di asparagi e portare a cottura.

Aggiungere il riso e il brodo un pò alla volta fino a cottura ultimata. Aggiustare di sale.



5 Ecco il risotto pronto:

