

PRIMI PIATTI

Risotto con gli asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **risotto con gli asparagi** è un gran primo piatto, saporito e gustoso, in grado di soddisfare grandi e piccoli palati. Gli asparagi legano benissimo con con il riso Carnaroli o Vialone nano e, insieme, rendono questo piatto a base di riso un primo davvero raffinato!

INGREDIENTI

RISO (tipo Vialone Nano o Carnaroli) - 320 gr

ASPARAGI 500 gr

CIPOLLOTTI 2

BURRO

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del risotto con gli asparagi, prendete gli asparagi,

lavateli e rimuovete la parte di gambo che risulta più legnosa.

Mettete sul fuoco una pentola d'acqua e tuffatevi gli scarti degli asparagi per ottenere un buon brodo.



- 2 Separate, quindi, la parte di gambo rimasta dalle cime; affettate i gambi a rondelle e mettete le cime da parte.



- 3 Scaldate in una casseruola, o ancor meglio in una risottiera, una noce di burro ed un goccio d'olio extravergine d'oliva, quindi fatevi tostare il riso.



- 4 Quando il riso sarà ben tostato, iniziate a bagnarlo con il brodo ottenuto con la parte legnosa degli asparagi ed abbassate la fiamma.



- 5** In una padella fate scaldare una noce di burro e un goccio d'olio e fatevi stufare due cipollotti tritati.

Quando il cipollotto risulterà appassito, unite anche i gambi degli asparagi affettati in precedenza; salate adeguatamente e lasciate cuocere gli asparagi aggiungendo del brodo quando necessario.



- 6** Incoperchiate la padella per facilitare la cottura dei gambi d'asparago.

Quando i gambi d'asparago saranno morbidi ma non ancora completamente cotti, uniteli alla casseruola con il risotto e continuate a cuocere il tutto aggiungendo via via altro brodo.

Salate il risotto qualora non abbiate salato il brodo d'asparagi utilizzato per la cottura del risotto stesso.

A 5 minuti dal termine della cottura del risotto, aggiungete alla casseruola anche le punte degli asparagi tenendone qualcuna da parte per la decorazione finale.



- 7 Fate scaldare, in un altro padellino, una piccola noce di burro ed un goccio d'olio extravergine d'oliva e fatevi saltare le punte d'asparago messe da parte per la decorazione finale.



- 8 Quando le punte saranno morbide, prelevatele dalla padella, fatele asciugare dal grasso in eccesso su un foglio di carta assorbente e mettetele da parte.



9 Controllate la cottura del risotto e spegnete il fuoco quando sarà cotto.

Mantecate il risotto fuori dal fuoco con una bella noce di burro e un cucchiaino di parmigiano.



10 Servite il risotto agli asparagi decorando i piatti con le punte d'asparagi messe da parte e una bella macinata di pepe a piacere.



NOTE

Che cosa mi puoi dire sugli asparagi?

Dalla nostra Cucina per Voci:"[...] Gli asparagi coltivati hanno fusto robusto e sono carnosì, il gusto è quasi dolciastro, si coltivano in campo aperto oppure in serra. Le varietà sono tante ed anche i colori sono diversi, ad esempio: l'asparago di Cimadolmo(Treviso), quello di Bassano del Grappa (Vicenza) sono bianchi, l'asparago Mary Washington o i verdi di Altedo, (frazione di Malalbergo in provincia di Bologna), sono, com'è intuibile caratterizzati dal turione verde, gli asparagi violetti d'Olanda o gli Argenteuile o ancora il violetto di Albenga hanno il turione viola."

Posso utilizzare gli asparagi surgelati?

Sì ma prima falli decongelare in frigorifero lentamente.

Quanto tempo si può conservare questo piatto?

Puoi conservarlo per due giorni in frigorifero, in un contenitore ermetico

Mi daresti altre ricette di gustosi risotti?

Puoi provare il [risotto primavera](#) e [risotto al finocchio](#), ma sul nostro sito troverai tantissime altre idee!