

PRIMI PIATTI

Risotto con gli asparagi bianchi

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI PER FARE IL RISOTTO CON GLI ASPARAGI BIANCHI

RISO CARNAROLI o vialone nano - 320 gr

ASPARAGI BIANCHI 500 gr

CIPOLLA circa mezza -

BRODO VEGETALE 500 gr

BURRO 50 gr

GRANA PADANO 50 gr

SALE

PEPE

Cremoso, delicato e profumato: il risotto con gli asparagi bianchi è una ricetta ideale per esaltare questo prezioso ortaggio primaverile. Gli **asparagi bianchi**, tipici del Veneto, si caratterizzano per il **gusto dolce** e la consistenza tenera. Perfetti per preparare un [primo piatto](#) semplice ma raffinato, che **si presta bene ad essere servito in occasioni speciali**, in famiglia o durante le feste di primavera. Una ricetta che puoi inserire tra i [risotti vegetariani](#), i [primi piatti cremosi](#) o le ricette con [asparagi](#), da completare con un buon bicchiere di vino bianco secco.

COME SI FA IL RISOTTO CON GLI ASPARAGI BIANCHI?

- 1 Lava accuratamente gli asparagi, taglia la parte bassa del gambo, ovvero quella legnosa, poi taglia la parte più tenera a rondelle e tieni da parte le punte.



- 2 Prepara il brodo vegetale con le verdure che preferisci e il sale necessario, aggiungi anche la parte legnosa degli asparagi e porta a ebollizione, fai cuocere il brodo per almeno 10 minuti.



3 Sbuccia la cipolla, tritala finemente e tienila da parte.





- 4 Versa una noce di burro in una padella antiaderente, aggiungi gli asparagi a rondelle e un pizzico di sale, aggiungi anche un mestolo di brodo bollente e cuocili per circa una decina di minuti.





5 Versa la cipolla tritata e il burro in una padella capiente, falla rosolare a fiamma dolce fino a risultare morbida. Aggiungi il riso e mescola bene, poi dopo pochi istanti versa anche un mestolo di brodo.





6 Aggiungi gli asparagi a rondelle e continua la cottura a fiamma dolce, versa anche del brodo caldo ogni volta che il riso si restringe.



7 Verso fine cottura, dividi in due parti le punte degli asparagi, nel senso della lunghezza, e aggiungile al riso, poi prosegui tenendolo sempre controllato e mescolato al bisogno.





8 Al termine della cottura del video aggiungi una noce di burro e il Grana Padano grattugiato. Fai mantecare bene il tutto e aggiungi un pizzico di pepe a piacere.





9 Il risotto con asparagi bianchi è pronto, non ti resta che servirlo.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa anche le parti dure degli asparagi per arricchire il [brodo vegetale](#).

Se ti avanza del risotto, trasformalo in [crocchette](#) o [arancini](#) da passare in forno.

La **mantecatura con burro e Grana Padano** è essenziale per ottenere una consistenza perfetta.

Aggiungi della scorza di limone grattugiata per un tocco fresco e aromatico.

CONSERVAZIONE

Il risotto con gli asparagi bianchi si gusta al meglio appena fatto, ma puoi conservarlo in frigo per 1-2 giorni. Per riscaldarlo, aggiungi un goccio di brodo caldo o acqua per restituirgli cremosità. **Non consigliato il congelamento.**

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Risotto agli asparagi verdi](#): più deciso e colorato.

[Pasta con asparagi](#): saporita e pronta in pochi minuti.

[Frittata di asparagi](#): semplice e perfetta per cene in famiglia.

[Parmigiana di asparagi](#): contorno sfizioso e veloce.

[Asparagi con salsa all'uovo](#): eleganti con asparagi bianchi