

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Che buono il risotto agli asparagi! Qui vi proponiamo una ricetta semplice e di sicura riuscita adatta anche a chi non è un asso in cucina. La versione facile e di un classico "sempre verde", e non solo per il colore degli **asparagi**! Un ottimo risotto, dal gusto delicato, che facilmente può essere utilizzato tanto nella cucina di ogni giorno che per una cena importante.

Provate questa ricetta e vedrete che successo, i complimenti sono assicurati!

Se amate poi questa vedura, ecco per voi altre ricette con asparagi assolutamente da non perdere:

[vellutata di asparagi](#)

[asparagi alla parmigiana](#)

[asparagi grigliati](#)

INGREDIENTI

RISO Vialone nano o Carnaroli - 320 gr

ASPARAGI 500 gr

BURRO

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 80 gr

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

SALE

PEPE NERO

BRODO VEGETALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del risotto agli asparagi per prima cosa puliteli ed eliminate da essi la parte più coriacea. Fatto ciò tuffate la parte dei gambi più in acqua calda leggermente salata.







2 Dividete le punte dai gambi e soffriggetele in una padella con una noce di burro.





3 Tagliate a rondelline anche il resto dei gambi e mettetele da parte.





4 In una risottiera o in una padella grande, fate sciogliere dolcemente una noce di burro, quindi tostate il riso. Quando sarà diventato traslucido aggiungete il brodo caldo man mano e fatelo assorbire.

A metà cottura aggiungete anche gli asparagi, salate e pepate quindi terminate la cottura. Quando il riso sarà pronto fuori dal fuoco mantecate con una noce di burro e del formaggio.









5 Trasferite in un piatto e servite.



