

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi cremoso: la ricetta perfetta per la primavera

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il risotto agli asparagi è un piatto primaverile leggero e gustoso, arricchito con parmigiano e burro per una cremosità unica.

COSA TI SERVE PER IL RISOTTO AGLI ASPARAGI

ASPARAGI 500 gr
RISO CARNAROLI 320 gr
FORMAGGIO GRATTUGIATO 80 gr
CIPOLLOTTI 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE DEGLI ASPARAGI

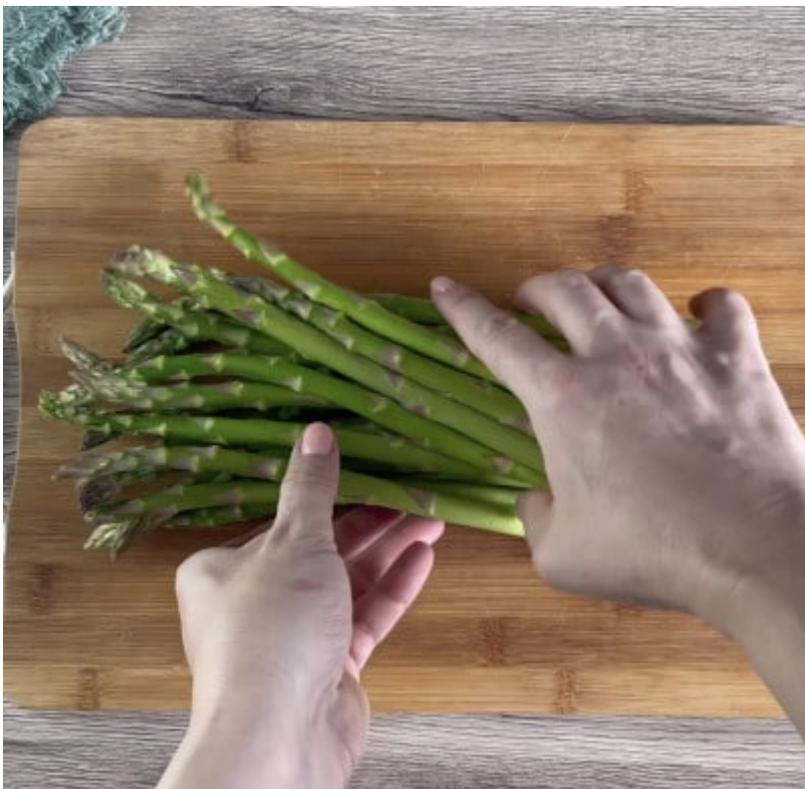
1 Per cucinare un delizioso e cremoso risotto agli asparagi, inizia con la pulizia di questi

ortaggi. Libera il mazzo di asparagi dall'eventuale elastico con il quale vengono venduti, poi mettili in uno scolapasta posto nel lavello della cucina e apri il rubinetto dell'acqua fresca, lava bene cercando di individuare e rimuovere eventuali residui terrosi.

Terminata l'operazione della pulizia, scola gli asparagi e mettili su un tagliere, con un coltello a lama piatta e affilata taglia la parte dura dei gambi e buttala via, ora taglia almeno una metà dei gambi e separali dalla parte con la punta.

Riempi una pentola di acqua, mettila sul fornello e aspetta che arrivi a bollore, a questo punto aggiungi un pizzico di sale e tuffaci la parte dei gambi senza cima e cuoci senza coperchio per 20 minuti, poi scola e tieni da parte i gambi e anche il brodo che avrai ottenuto, ti servirà per cuocere il risotto.









2 Adesso prendi le parti degli asparagi più tenere e dividi il gambo dalle punte, sempre con un taglio deciso di coltello.





- 3 Taglia la cipolla a cubetti piccoli. In una padella antiaderente metti il burro e fallo sciogliere, aggiungi la cipolla e fai scaldare senza soffriggere, quando la cipolla sarà morbida e trasparente, aggiungi gli asparagi tagliati a rondelle e fai cuocere per 10 minuti, chiudi il tegame con il coperchio e mescola ogni tanto.









- 4 In un'altra padellina metti un po' di burro e quando sarà sciolto fai cuocere le punte degli asparagi per 2 o 3 minuti, quando hai fatto metti a scolare l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina.



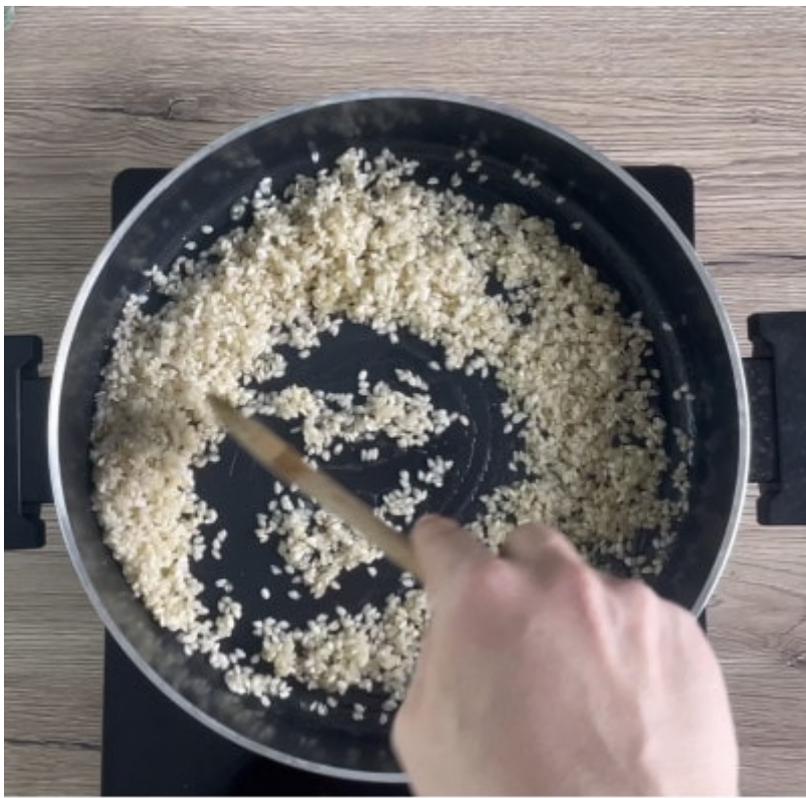


PREPARAZIONE DEL RISOTTO

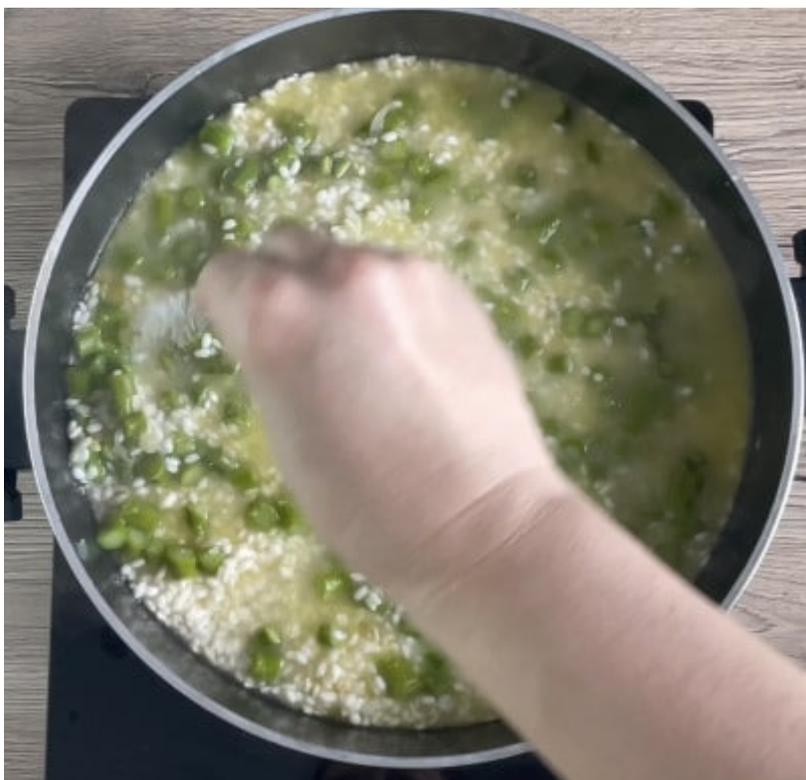
- 1 in un tegame antiaderente, largo e dai bordi alti, adatto alla cottura del risotto, metti il burro e l'olio e accendi il fuoco. Non appena il burro si sarà sciolto, versa il riso nel tegame e mescolalo con un cucchiaio di legno per insaporirlo. Non appena il riso inizierà a cambiare leggermente colore, inizia a sfumare con del brodo caldo, un mestolo alla volta, aspettando che il mestolo precedente sia stato assorbito.







- 2 Quando sei a circa metà del tempo di cottura previsto per il riso, aggiungi i gambi tagliati a rondelle e cotti nel burro. Mescola, aggiungi ancora brodo, aggiusta di sale, e a 2 minuti dal termine della cottura aggiungi anche le punte degli asparagi, mescola delicatamente e spegni il fuoco.





3 A fuoco spento aggiungi il burro, il parmigiano grattugiato e insaporisci con del pepe nero appena macinato. Mescola delicatamente, aspetta un minuto e poi servi caldo in piatti fondi individuali.





RISOTTO AGLI ASPARAGI: RICETTA CREMOSA

Il **risotto agli asparagi** è uno dei piatti più amati della primavera, grazie al suo sapore delicato e alla cremosità avvolgente. Preparato con asparagi freschi e riso Carnaroli, questo risotto è un primo piatto perfetto per ogni occasione, dal pranzo in famiglia alla cena elegante. La cottura lenta con il brodo di asparagi e la mantecatura finale con burro e parmigiano lo rendono un

piatto irresistibile. Scopri passo dopo passo come preparare un risotto agli asparagi cremoso e dal sapore equilibrato!

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa gli scarti degli asparagi per preparare un brodo aromatico e sostenibile.

Per un sapore più intenso, puoi aggiungere una leggera sfumatura di vino bianco all'inizio della cottura.

Se vuoi un risotto ancora più cremoso, mantecalo con una noce di burro e una generosa spolverata di parmigiano.

Il risotto avanzato può essere utilizzato per preparare deliziosi arancini o tortini di riso.

COME CONSERVARE IL RISOTTO AGLI ASPARAGI

Conserva il **risotto agli asparagi** in frigorifero per un massimo di 2 giorni, in un contenitore ermetico. Riscaldalo in padella con un filo di brodo o acqua per mantenere la cremosità. Evita di congelarlo, perché la consistenza del riso potrebbe risultare compromessa.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Risotto ai carciofi](#): un piatto dal sapore delicato e raffinato.

[Risotto gamberi e zucchine](#): un mix di mare e terra perfetto per ogni occasione.

[Risotto alla milanese](#): il classico risotto allo zafferano con midollo.

[Risotto al salmone](#): cremoso e saporito, ideale per le grandi occasioni.

[Risotto limone e tonno](#): una variante fresca e gustosa, perfetta per l'estate.

[Risotto con asparagi bianchi](#): ideale per un pasto raffinato.