

PRIMI PIATTI

Risotto con asparagi

di: *lyudmyla*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Ottenere un buon risultato nel preparare il risotto con asparagi non è difficile, occorrono solo pochi ingredienti, ma di qualità. Serve avere sicuramente a disposizione degli ottimi asparagi freschi, dunque si consiglia di prepararlo soprattutto durante la stagione primaverile quando gli asparagi sono disponibili di stagione.

INGREDIENTI

RISO 320 gr
ASPARAGI 250 gr
CIPOLLA 1
BURRO 60 gr
BRODO VEGETALE già pronto -
VINO BIANCO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

1 Per preparare il risotto con asparagi, come per la stragrande maggioranza dei risotti

preparate una bella pentola di brodo vegetale. Quindi procedete nella seguente maniera: scaldate in una casseruola due cucchiai abbondanti di olio extravergine d'oliva, preparate un trito di cipolla, aggiungetela nella casseruola con l'olio caldo e lasciatela appassire leggermente.



- 2 Quando la cipolla si è ben ammorbidita, sfumate con il vino bianco e a fiamma dolce fate evaporare tutta la parte alcolica del vino.



- 3 Mentre la cipolla si stà deglassando, lavate gli asparagi eliminate dal gambo la parte più legnosa, separate la parte di gambo rimasta dalle cimette e tagliate i gambi a rondelle sottili.

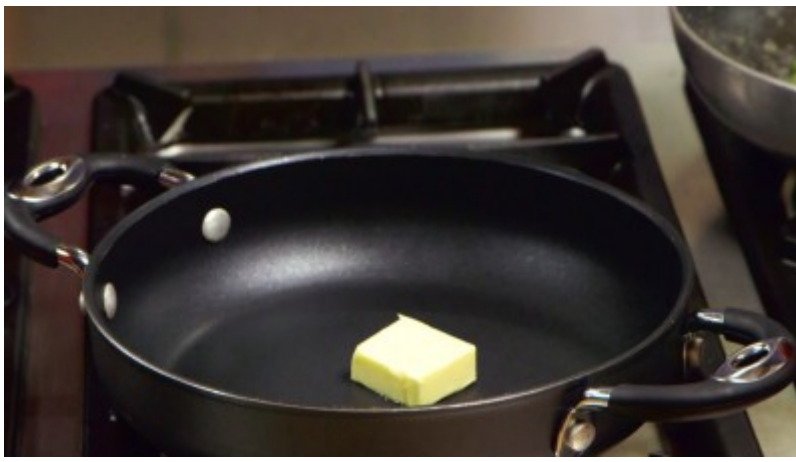


- 4 Fate sciogliere una noce di burro in una padella e mettete a soffriggere le punte degli asparagi; regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe nero, lasciate cuocere qualche minuto poi spegnete il fuoco e tenete da parte. Andranno aggiunte al risotto a fine cottura e come decorazione.





- 5 Mettete un'altra noce di burro a sciogliere in una casseruola antiaderente; quando il burro si sarà completamente sciolto, versate all'interno della casseruola il riso e fatelo tostare bene.



6 Quando il riso si è ben tostato ed è diventato traslucido, aggiungete nella casseruola la cipolla deglassata con il vino bianco e iniziate la vera e propria cottura, incorporando al riso, il brodo vegetale bollente.





7 A questo punto aggiungete nella casseruola anche le rondelle di asparagi e continuate la cottura aggiungendo il brodo ogni qualvolta il riso lo richiede, fino a raggiungere la cottura al dente, se necessario, durante la cottura, regolate con un pizzico di sale e se gradite potete aromatizzare il riso anche con una macinata di pepe nero.





8 Una volta che il risotto ha raggiunto la cottura, spegnete il fuoco, mantecate con una noce di burro e una spolverata di parmigiano grattugiato. Infine unite al risotto anche una parte delle punte di asparagi messe da parte in precedenza.





9 Servite il risotto con asparagi con una macinata di pepe nero decorato con le punte di asparagi rimaste.



