

PRIMI PIATTI

Risotto cremoso asparagi e caprino

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se cerchi un primo piatto primaverile capace di stupire i tuoi ospiti con il minimo sforzo, il **risotto cremoso asparagi e caprino** è la soluzione perfetta per te. Questa ricetta unisce la dolcezza degli asparagi freschi alla nota sapida e leggermente acidula del formaggio, creando un equilibrio di sapori davvero irresistibile.

Il segreto per un risultato da chef risiede tutto nella gestione delle consistenze. Prima di accendere i fornelli, ti consiglio di consultare la nostra guida su [come pulire gli asparagi senza sprechi](#), fondamentale per valorizzare al meglio ogni parte del vegetale. Se ami le varianti più delicate, puoi

provare a realizzare questa stessa preparazione utilizzando il [risotto con gli asparagi bianchi](#).

A differenza del classico [risotto agli asparagi](#) mantecato con il parmigiano, l'aggiunta del caprino a fine cottura regala una **mantecatura vellutata** che avvolge il chicco di riso Carnaroli senza appesantirlo. Se hai poco tempo ma non vuoi rinunciare al gusto, scopri anche la nostra selezione di [ricette di primi piatti con asparagi veloci](#) o la tradizionale [pasta con gli asparagi](#).

Per una cucina davvero **zero sprechi**, puoi riutilizzare le parti più fibrose dei gambi per preparare una gustosa [crema di asparagi](#) o un originale [pesto di gambi di asparagi e mandorle](#). E per completare il tuo menù a tema, porta in tavola come contorno degli [asparagi grigliati al limone](#). Sei pronto a cucinare?

TUTTO QUELLO CHE TI SERVE PER IL TUO RISOTTO ASPARAGI E CAPRINO

ASPARAGI da pulire e dividere tra punte e gambi - 500 gr

SCALOGNO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10 gr

SALE

RISO CARNAROLI 320 gr

BRODO VEGETALE 600 gr

PEPE

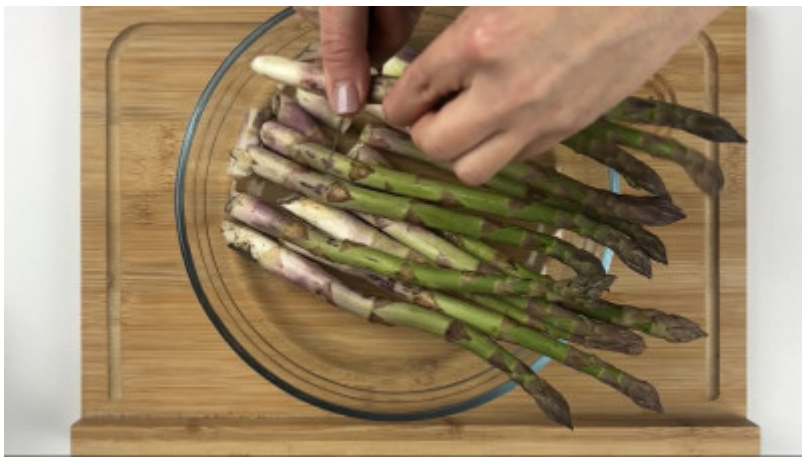
BURRO 25 gr

CAPRINO una parte per la mantecatura, una parte per decorare - 160 gr

COME FARE UN RISOTTO ASPARAGI E CAPRINO PERFETTO, TUTTI I

- 1 Inizia la preparazione dalla **pulizia degli asparagi**. Per prima cosa, **taglia il pezzo finale** più duro, poi **elimina la parte legnosa** esterna dei gambi aiutandoti con un **pelapatate**.

PASSAGGI



2 Lava bene gli **asparagi** sotto l'acqua corrente. **Taglia le punte** e mettile da parte, poi riduci a **pezzetti** tutta la lunghezza dei **gambi**.

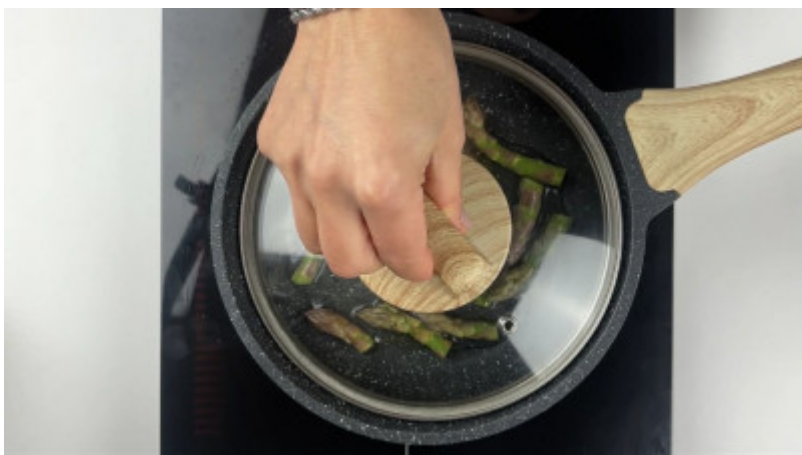




3 Dopo aver preparato la verdura, **sbuccia lo scalogno** e procedi a **tritarlo finemente**: dovrà appassire dolcemente senza coprire il gusto degli asparagi.



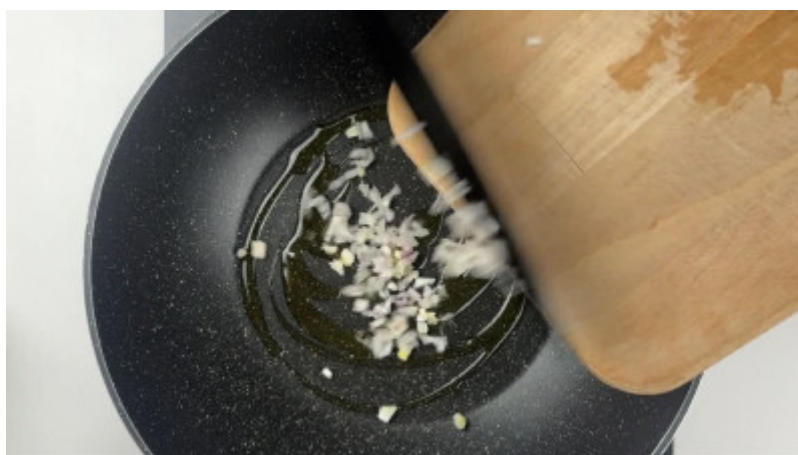
4 In una **padella piccola**, versa un **filo d'olio**, le **punte degli asparagi** e poche gocce d'acqua. **Aggiusta di sale**, metti il **coperchio** e cuoci a **fiamma dolce** per circa **10 minuti**.



5 Versa un filo d'olio extravergine in una padella o tegame capiente. Quando sarà caldo,

aggiungi lo scalogno e lascialo rosolare a fiamma dolce.

Ora versa il riso e fallo tostare per pochi istanti, finché i chicchi non saranno diventati lucidi e caldi al tatto.





6 Unisci i gambi degli asparagi tagliati a pezzetti e fai saltare il tutto in padella ancora per un istante.

Bagna con un mestolo di brodo caldo e regola di sale e pepe. Fai attenzione: se il tuo brodo è già molto sapido, evita di aggiungere altro sale per non eccedere.





7 Prosegui la cottura aggiungendo **poco brodo alla volta**, man mano che viene assorbito dal riso, fino a **cottura ultimata**.

A quel punto, **spegni la fiamma**, aggiungi il **burro** e una parte del **formaggio caprino**. Mescola con cura per **mantecare bene** il tutto e ottenere una consistenza avvolgente.





8 **Impiatta il risotto** e guarnisci ogni porzione con qualche **fettina di caprino** che avevi tenuto da parte e le **punte degli asparagi** cotte separatamente.

Il tuo **risotto asparagi e caprino** è pronto: non ti resta che portarlo in tavola e gustarlo ben caldo!



COME CONSERVARE IL RISOTTO ASPARAGI E CAPRINO

Il **risotto asparagi e caprino** dà il meglio di sé appena pronto, quando la mantecatura è ancora vellutata. Se dovesse avanzare, puoi **conservarlo in frigorifero** in un contenitore ermetico per un massimo di **2 giorni**.

Per gustarlo al meglio il giorno dopo, ti consiglio di **riscaldarlo in padella** aggiungendo un goccio di **brodo caldo** o acqua per restituirgli morbidezza. Ti **sconsiglio invece di congelarlo**: la struttura del chicco e la delicatezza del caprino perderebbero la loro consistenza ideale.

I SEGRETI DELLO CHEF: VARIANTI E TRUCCHI PER IL TUO RISOTTO

Vuoi dare un tocco personale al tuo piatto? Questa ricetta è molto versatile! Se cerchi un'alternativa al caprino, puoi **mantecare il risotto** con altri formaggi cremosi: prova la **robiola** per un gusto più delicato, oppure il **taleggio** o il **gorgonzola** se ami i sapori più decisi e intensi.

Per una variante ancora più raffinata, puoi sostituire i classici asparagi verdi con gli **asparagi bianchi**: hanno un sapore più dolce e meno erbaceo che si sposa divinamente con la cremosità del formaggio. Un piccolo trucco? Se vuoi una nota croccante, aggiungi della **granella di nocciole tostata** prima di servire in tavola.