

PRIMI PIATTI

# Riso con asparagi selvatici

di: *Chiaragiubbo*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



## INGREDIENTI

CIPOLLA 1

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

ASPARAGI SELVATICI 2 mazzetti

RISO 360 gr

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Tritare la cipolla.

Fatela rosolare in una padella con l'olio.



2 Pulite e spezzette gli asparagi quindi unitele al soffritto.



**3** Fate cuocere per circa 15 minuti.

Nel frattempo lessate il riso in una pentola con abbondante acqua alata.

Nel mixer frullare gli asparagi.



**4** Quando il riso è cotto scolatelo e mescolatelo con la crema.



