

PRIMI PIATTI

# Risotto con asparagi verdi e bianchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

asparagi bianchi  
1 piccola cipolla (o scalogno)  
riso  
brodo.

## PREPARAZIONE

**1** Passare con il taglia patate gli asparagi bianchi e dividere le punte dai gambi.



**2** Tagliare i gambi a fettine, mettere le punte a lessare in acqua con sale o dado vegetale.



**3** Mettere da parte le punte che saranno utilizzate come decorazione.



4 Rosolare una cipollina o scalogno, aggiungere le rondelle di asparagi e portare a cottura.

Aggiungere il riso e il brodo un pò alla volta fino a cottura ultimata. Aggiustare di sale.



5 Ecco il risotto pronto:

