

PRIMI PIATTI

Risotto con gli asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **risotto con gli asparagi** è un gran primo piatto, saporito e gustoso, in grado di soddisfare grandi e piccoli palati. Gli asparagi legano benissimo con con il riso Carnaroli o Vialone nano e, insieme, rendono questo piatto a base di riso un primo davvero raffinato!

INGREDIENTI

RISO (tipo Vialone Nano o Carnaroli) - 320

gr

ASPARAGI 500 gr

CIPOLLOTTI 2

BURRO

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80

gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del risotto con gli asparagi, prendete gli asparagi, lavateli e rimuovete la parte di gambo che risulta più legnosa.

Mettete sul fuoco una pentola d'acqua e tuffatevi gli scarti degli asparagi per ottenere un buon brodo.



- 2 Separate, quindi, la parte di gambo rimasta dalle cime; affettate i gambi a rondelle e mettete le cime da parte.



- 3 Scaldate in una casseruola, o ancor meglio in una risottiera, una noce di burro ed un goccio d'olio extravergine d'oliva, quindi fatevi tostare il riso.



- 4 Quando il riso sarà ben tostato, iniziate a bagnarlo con il brodo ottenuto con la parte legnosa degli asparagi ed abbassate la fiamma.



- 5** In una padella fate scaldare una noce di burro e un goccio d'olio e fatevi stufare due cipollotti tritati.

Quando il cipollotto risulterà appassito, unite anche i gambi degli asparagi affettati in precedenza; salate adeguatamente e lasciate cuocere gli asparagi aggiungendo del brodo quando necessario.



- 6** Incoperchiate la padella per facilitare la cottura dei gambi d'asparago.

Quando i gambi d'asparago saranno morbidi ma non ancora completamente cotti, uniteli alla casseruola con il risotto e continuate a cuocere il tutto aggiungendo via via altro brodo.

Salate il risotto qualora non abbiate salato il brodo d'asparagi utilizzato per la cottura del

risotto stesso.

A 5 minuti dal termine della cottura del risotto, aggiungete alla casseruola anche le punte degli asparagi tenendone qualcuna da parte per la decorazione finale.



- 7** Fate scaldare, in un altro padellino, una piccola noce di burro ed un goccio d'olio extravergine d'oliva e fatevi saltare le punte d'asparago messe da parte per la decorazione finale.



- 8** Quando le punte saranno morbide, prelevatele dalla padella, fatele asciugare dal grasso in eccesso su un foglio di carta assorbente e mettetele da parte.



9 Controllate la cottura del risotto e spegnete il fuoco quando sarà cotto.

Mantecate il risotto fuori dal fuoco con una bella noce di burro e un cucchiaino di parmigiano.



10 Servite il risotto agli asparagi decorando i piatti con le punte d'asparagi messe da parte e una bella macinata di pepe a piacere.



NOTE