

PRIMI PIATTI

Risotto con gli asparagi bianchi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Ecco quello che si può definire un piatto speciale: **risotto con gli asparagi bianchi!** Gli asparagi bianchi, fratelli dei più famosi asparagi verdi, sono poco noti ai più eppure possono vantare persino una DOP. Gli asparagi bianchi, in particolare quelli di Bassano, hanno un caratteristico sapore dolce-amaro che renderà particolare anche un semplicissimo risotto.

INGREDIENTI

RISO vialone nano - 320 gr
ASPARAGI bianchi - 500 gr
CIPOLLE piccola - 1
BURRO 50 gr
GRANA PADANO grattugiato - 100 gr
BRODO VEGETALE
SALE
PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

- 1 Rimuovete la parte terminale dei gambi che risulta essere più legnosa e unitela al brodo vegetale per insaporirlo ulteriormente.



- 2 Dividete i gambi dalle punte e mettete quest'ultime da parte.



3 Affettate i gambi a rondelle.



4 Scaldate una noce di burro in una padella, aggiungete le rondelle d'asparago e fatele rosolare.



5 Nel frattempo dividete a metà per il lungo le punte messe da parte.



6 Portate a cottura le rondelle d'asparago aggiungendo del brodo vegetale; salate adeguatamente.



- 7** Scaldate una noce di burro in un'altra padella ed aggiungetevi il riso per tostarlo a fuoco vivace.



- 8** Continuate la cottura del riso aggiungendo, via via, del brodo.



9 A metà cottura del riso, unite le rondelle d'asparago cotte e continuate la cottura.



10 A pochi minuti dalla fine della cottura del riso, aggiungete anche le punte.



11 A cottura ultimata, togliere la padella dal fuoco e mantecate il risotto con del burro e del grana (o del parmigiano) grattugiato.



12 Verificate se sia necessario aggiungere altro sale e pepate a piacere il risotto.



13 Servite il risotto all'onda.