

PRIMI PIATTI

Risotto con gli asparagi bianchi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il risotto con gli asparagi bianchi è un piatto raffinato e delizioso, perfetto per la stagione primaverile. Gli asparagi bianchi, con il loro sapore delicato e la consistenza morbida, si abbinano perfettamente a piatti cremosi come i [risotti](#), dando vita a piatti raffinati, eleganti e golosi che conquisteranno tutti.

Gli asparagi bianchi sono una varietà pregiata di asparagi, coltivati al buio per impedire la fotosintesi e mantenere il loro colore pallido. *Questo metodo di coltivazione conferisce loro un sapore più delicato rispetto agli asparagi verdi e una consistenza più tenera.* Originari della zona del Veneto, in particolare della provincia di Treviso, gli asparagi

bianchi sono apprezzati in tutta Italia e utilizzati in numerose ricette tradizionali.

Oggi cuciniamo insieme un delizioso risotto con gli asparagi bianchi molto delicato. Iniziamo?

INGREDIENTI PER FARE IL RISOTTO CON GLI ASPARAGI BIANCHI

RISO CARNAROLI o vialone nano - 320 gr

ASPARAGI BIANCHI 500 gr

CIPOLLA circa mezza -

BRODO VEGETALE 500 gr

BURRO 50 gr

GRANA PADANO 50 gr

SALE

PEPE

COME SI FA IL RISOTTO CON GLI ASPARAGI BIANCHI?

- 1 Lava accuratamente gli asparagi, taglia la parte bassa del gambo, ovvero quella legnosa, poi taglia la parte più tenera a rondelle e tieni da parte le punte.





- 2** Prepara il brodo vegetale con le verdure che preferisci e il sale necessario, aggiungi anche la parte legnosa degli asparagi e porta a ebollizione, fai cuocere il brodo per almeno 10 minuti.

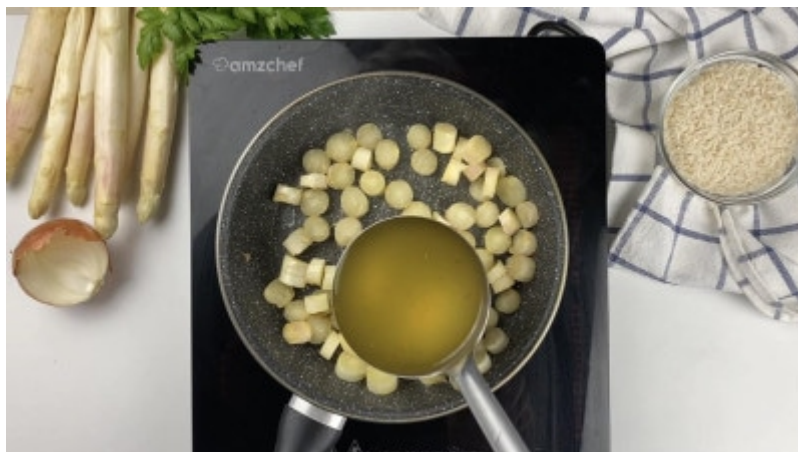


- 3** Sbuccia la cipolla, tritala finemente e tienila da parte.



4 Versa una noce di burro in una padella antiaderente, aggiungi gli asparagi a rondelle e un pizzico di sale, aggiungi anche un mestolo di brodo bollente e cuocili per circa una decina di minuti.





- 5 Versa la cipolla tritata e il burro in una padella capiente, falla rosolare a fiamma dolce fino a risultare morbida. Aggiungi il riso e mescola bene, poi dopo pochi istanti versa anche un mestolo di brodo.



6 Aggiungi gli asparagi a rondelle e continua la cottura a fiamma dolce, versa anche del

brodo caldo ogni volta che il riso si restringe.



- 7** Verso fine cottura, dividi in due parti le punte degli asparagi, nel senso della lunghezza, e aggiungile al riso, poi prosegui tenendolo sempre controllato e mescolato al bisogno.





8 Al termine della cottura del video aggiungi una noce di burro e il Grana Padano grattugiato. Fai mantecare bene il tutto e aggiungi un pizzico di pepe a piacere.





9 Il risotto con asparagi bianchi è pronto, non ti resta che servirlo.





IN QUALI OCCASIONI SERVIRE IL RISOTTO CON GLI ASPARAGI

Il risotto con gli asparagi bianchi è un piatto perfetto per ogni occasione, da una cena romantica a un pranzo domenicale in famiglia. La sua eleganza e delicatezza lo rendono adatto anche per occasioni speciali, come cene di festa o pranzi di Pasqua. Può essere accompagnato da un buon vino bianco, come un Pinot Grigio o un Sauvignon Blanc, per esaltare ulteriormente i sapori.

SEGRETI PER CUCINARE UN PERFETTO RISOTTO AGLI ASPARAGI

Brodo: utilizza un brodo vegetale di qualità, preferibilmente fatto in casa, per esaltare il sapore del risotto con gli asparagi bianchi.

Mantecatura: non lesinare su burro e Parmigiano durante la mantecatura, poiché sono essenziali per ottenere la giusta cremosità.

Attenzione alla Cottura: mescola costantemente il risotto durante la cottura e aggiungi il brodo gradualmente, per evitare che il riso si attacchi e per ottenere una cottura uniforme.