

PRIMI PIATTI

Risotto con gli asparagi e miele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

190 g di riso carnaroli o arborio
1 mazzetto di asparagi verdi grossi
1 scalogno
1/2 cipolla
formaggio Parmigiano
600 ml di brodo di carne o vegetale
burro
olio di oliva
miele
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Togliere dagli asparagi il bianco del fondo, conservare le punte, incidere la parte centrale degli asparagi lateralmente. Mettere il corpo degli asparagi nel brodo.



- 2 Prendere lo scalogno e la cipolla affettate finemente e soffriggere con un po' di burro e olio. Sbollentare con un po' di vino bianco la cipolla fino ad ammorbidirla completamente.



- 3 Lasciare ammorbidire gli asparagi e poi tritarli finemente.



4 Mettere il composto insieme alla cipolla, alzare un po' il fuoco e scottare leggermente.



5 Aggiungete il riso, mescolare a fuoco lento e aggiungere il brodo poco a poco.



- 6 A meta' cottura mettere le punte degli asparagi nel brodo, che rimangano intere e corpose.



- 7 Quando sono cotte al punto giusto aggiungerne meta' dentro il risotto e lasciare le altre per la decorazione del piatto.

A cottura quasi ultimata del riso mantecare con un tocco di burro e parmigiano in abbondanza, aggiungere pepe.

Per impiattare: cospargere del pepe nel piatto e disegnare un decoro di miele molto leggero, poi con gli asparagi decorare e servire.



Ingredienti per 2 persone.

NOTE