

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Risotto agli asparagi

Abbiamo raccolto degli asparagi e..... allora come li usiamo????



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Asparagi - un bel mazzetto
- olio - 3 cucchiari
- sale - q.b.
- zucchero - un cucchiaino
- acqua - mezzo bicchiere
- riso per risotto - 320 g
- cipolla - un piccolo pezzetto
- burro - una nocina
- vino - 5 cucchiari
- parmigiano - 50 g
- brodo - q.b.

Preparazione

Se avete raccolto tanti asparagi, potete prepararne un bel mazzetto e utilizzarlo per un semplice e buon risotto!! Pulite gli asparagi togliendo la parte più dura che utilizzerete per fare il brodo da aggiungere al riso! Prendete una padella e, dopo aver messo l'olio, vi aggiungete gli asparagi tagliati a pezzettoni. Aggiungete il sale, lo zucchero e l'acqua. Coprite e portate a cottura. Mettete da parte. Preparate ora il risotto. In una padella mettete un filino d'olio e vi aggiungete il burro. Versate la cipolla tagliata sottilmente e, appena diventa trasparente, vi versate il riso e lo fate tostare. Appena il riso diventa traslucido, aggiungete i cucchiari di vino e fate evaporare. Versate pian piano il brodo preparato e, a metà cottura, aggiungete metà degli asparagi preparati. Continuate la cottura aggiungendo il brodo. Controllate il sale. A fine cottura aggiungete gli asparagi rimasti, lasciandone qualcuno per la decorazione. Fuori dal fuoco aggiungete una nocina di burro e del parmigiano. Mantecate per bene. Versate e guarnite ogni piatto con qualche asparago e un po' di parmigiano!!!!

