

# PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

## Risotto primavera

### Ingredienti:

3 zucchine chiare  
12 punte di asparagi  
2 carote novelle  
320 gr di riso carnaroli  
1 cipolla tritata  
1/2 litro di brodo vegetale  
parmigiano olio evo  
100 gr di piselli



### Preparazione:

Tritiamo finemente la cipolla e mettiamola in un tegame con l'olio, puliamo le verdure e tagliamole a cubetti aggiungiamo alla cipolla compresi i piselli dopo 10 minuti mettere il riso e mescolare un po' aggiungere il brodo vegetale poi man mano che si asciuga aggiungerne altro cuocere circa 15/20 minuti. In ultimo mantecare con burro e parmigiano.

FOTO