

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Risotto con asparagi

Ingredienti:

- 160 gr di riso carnaroli
- 500 gr di asparagi
- ½ cipolla
- Parmigiano olio evo
- sale



Preparazione:

Appassire la cipolla con l'olio e quando sarà bionda aggiungere le punte di asparagi tenendone alcune da parte. Dopo circa 10 minuti aggiungere il riso e il brodo poco alla volta sempre mescolando e lasciare cuocere per circa 20 minuti. Mantecare con burro e parmigiano decorare con le punte che avevamo tenuto da parte.

FOTO