



Microonde: Risotto agli asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di gioghiotta75

primo piatto - microonde - riso - asparagi

Per 4 persone:

350 gr riso

4 asparagi

1 cucchiaio di cipolla

1 spicchio di aglio

1 cucchiaio di prezzemolo

1 " "vino bianco

1 " " olio

1 dado,

20 gr burro

30 gr parmigiano grattugiato

sale e pepe

Mondare gli asparagi tagliarli a pezzetti, metterli in un recipiente per mo con cipolla, aglio tritato, prezzemolo, vino e olio, mescolare e cuocere per 5 minuti a potenza max.

Unire riso, il dado e 1/2 litro di acqua bollente, mescolare bene e cuocere per 8 minuti a potenza max.

Aggiungere ancora 1/4 di litro di acqua bollente, mescolare e cuocere altri 6/7 minuti.

Amalgamare infine il burro ed il parmigiano, mescolare, aggiungere il prezzemolo e servire.