



Risotto con asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - asparagi - riso

Dopo avere lavato e mondato per bene gli asparagi, li spezzi a mano nel punto di rottura del gambo, poi tagli le cime e le metti da parte.

I gambi li lessi in abbondante acqua leggermente salata (che poi userai come brodo), sino a renderli molli. Li frulli, aggiustando di sale e pepe e con un po' di brodo di cottura crei una crema non troppo densa.

Fai andare un po' di scalogno tritato in casseruola con un po' di burro e fai tostare il riso (che è tostato al punto giusto quando, prendendone un pugno scotta), cominci a tirare con il brodo, quindi, a metà cottura circa aggiungi la crema...e avanti...

Nel frattempo avrai tagliato in due, per il lungo, le cimette e farai saltare per massimo due minuti in burro, aggiusti anch'esse di sale e pepe, una manciata generosa di parmigiano, quindi butti il tutto, compreso il burro fuso, nel riso oramai quasi pronto...una rimestata finale decisa e poi nei piatti (se vuoi tieni qualche cimetta saltata da parte per guarnire).

eCucinando.it