

# RISO ALL'ARNEIS CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro,
- 10 fettine di cipolla,
- 300 g di riso carnaroli (o arborio o baldo),
- 25 cl di arneis caldissimo,
- 50 cl di brodo di vitello bollente,
- asparagi lessati a pezzetti.

- 1 spolverata formaggio grana grattugiato

Rosolare in un tegame, insieme ad un cucchiaio d'olio extra-vergine e a 30 g di burro, 10 fettine sottilissime di cipolla. Tostare nel soffritto per pochi minuti a fuoco medio (per 4 persone) 3 hg di riso Carnaroli (in subordine Arborio o Baldo) fino a farlo imbiondire.

Versare 0.25 l di Arneis caldissimo e, appena consumato, unendo 0.5 l di brodo di vitello bollente.

A cottura ultimata, aggiungere e mescolare, in quantità a piacere, asparagi lessati tagliati a pezzetti.

Una spolverata di grana e l'opera è compiuta (la ricetta non richiede sale).