

RISO CON ASPARAGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 70 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- 1 kg di asparagi,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 uovo.

Rosolate la cipolla affettata in 50 g di burro, aggiungete le punte di asparagi, che avrete precedentemente salato e fatto bollire a vapore, e il riso.

Aggiungete 1/2 bicchiere di vino bianco e portate tutto a cottura bagnando di tanto in tanto con acqua; mescolate bene il tutto.

Mettete 20 g di burro e il parmigiano grattugiato, servite mettendo nel centro, un uovo cotto al burro.