

RISOTTO CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di riso,
- 150 g di burro,
- 1 cipollina,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- brodo,
- 800 g di asparagi,
- 100 g di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe bianco.

Cuocete al vapore gli asparagi e selezionate le punte.

Tritate la cipolla.

fondetela con 75 g di burro e condite col pepe.

Irrorate col vino e fatene evaporare buona parte.

Aggiungere il riso e il sale.

Bagnate col brodo e mescolate.

Pochi minuti prima di ritirlo cotto al dente, unite le punte di asparagi e mantecatelo con altro burro e il grana.

Fate riposare qualche minuto e servite.