

# RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 500 g di asparagi,
- 70 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- brodo,
- formaggio grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Pulite gli asparagi e lessateli in acqua bollente salata.

Tagliate le punte e fatele insaporire in 15 g di burro per 5 minuti.

Tenetele da parte.

In una casseruola scaldate 30 g di burro con 3 cucchiaini d'olio, lasciatevi appassire la cipolla tritata, aggiungete il riso, mescolate, unite gli asparagi a pezzetti e bagnate con il brodo.

Portate a cottura con il brodo come si fa per un normale risotto.

Alla fine mantecate con il restante burro e unite le punte di asparagi.

Servite a tavola con formaggio grattugiato a parte.