

RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 300 g di gamberetti,
- 300 g di punte di asparagi,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla,
- 1 pizzico di maggiorana,
- 1 cucchiaio di panna,
- cognac,
- sale,
- pepe.

Far imbiondire nell'olio con il burro la cipolla.

Aggiungervi i gamberetti, unirvi il cognac, la maggiorana e le punte d'asparagi precedentemente sbollentate.

Unirvi un po' di brodo d'asparagi e portare a cottura.

Unirvi il riso e la panna e cuocere il tutto con il brodo.