

RISOTTO CON PORRI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso superfino,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine,
- 2 porri,
- 300 g di asparagi,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 3/4 di litro di brodo già pronto,
- un mazzetto di prezzemolo,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- una bustina di zafferano.

Pulite i porri privandoli delle lunghe foglie esterne, spuntando le radici e la parte più dura.

Lavateli accuratamente e tritateli, oppure tagliateli a rondelle sottili.

Lavate il prezzemolo e tritatelo.

Pulite gli asparagi, eliminate la parte finale più dura, pelateli con il pelapatate ad archetto, lavateli e tagliateli a rondelle lasciando intere le punte, che metterete in tegame con 10 g di burro e lascerete rosolare per 5 minuti a fuoco moderato. Toglietele dal fuoco e tenetele da parte.

Portate a ebollizione il brodo in una casseruola.

In un altro tegame far scaldare 20 g di burro con l'olio, unite le rondelle di asparagi, i porri e fate rosolare brevemente il tutto, facendolo appassire.

Quindi aggiungete il riso e lasciatelo insaporire per 2 minuti, mescolando con cucchiaio di legno.

Ora versate sul riso il vino e fatelo evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete poco alla volta anche il brodo bollente, mescolando di tanto in tanto, e continuate a cuocere per 15/18 minuti.

A metà cottura aggiungete lo zafferano sciolto in poco brodo caldo.

Qualche minuto prima della fine unite le punte degli asparagi.

Togliete il risotto dal fuoco, mettete il burro rimasto, il formaggio grana, il prezzemolo tritato, mescolate con un cucchiaio di legno e servite ben caldo.