

Risotto agli asparagi rosa di Mezzago

Ricetta del locale

All'Antico Borgo - Mezzago (MB)



Ingredienti

- 160g riso carnaroli
- 1 mazzo di asparagi rosa di Mezzago
- Mezza cipolla tritata
- 40 g di burro
- 1 manciata di grana grattugiato
- 500 ml di Brodo vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco



Porzioni  x 2

Tempo 20 minuti

Pulisci e scorteccia gli asparagi: con un pelapatate elimini la corteccia esterna del fondo dell'asparago, per circa 3-4 cm. Cuocili in acqua bollente e salata per 3-5 minuti. Quando tiepidi, taglia a rondelle i gambi e conserva le punte .

Soffriggi la cipolla tritata con 20 g di burro, quando è dorata aggiungi le rondelle degli asparagi.

Nel frattempo tosta il riso in una casseruola dal fondo spesso, versa il vino bianco e lascia sfumare. Aggiungi gli asparagi e la cipolla a rondelle e amalgama bene. Versa il brodo bollente poco per volta e porta a cottura per ulteriori 15 minuti.

Appena pronto, spegni la fiamma e manteca con il burro restante e il grana.

Servi il risotto decorando con le punte degli asparagi che hai conservato.

Legenda

*: con dicitura senza glutine, dietetico, nel Prontuario AIC degli alimenti, con marchio Spiga Barrata