

# Risotto con barbabietola rossa, asparagi croccanti e pecorino

Ricetta del locale

Ristorante Bioriso c/o Eco Hotel la Residenza – Milano



## Ingredienti

- 1 L di brodo vegetale
- 600g di riso Baldo
- 1 barbabietola rossa precotta
- 1 cipolla dorata
- 100g d burro
- 500g di asparagi
- 200g di pecorino
- 150g di grana padano DOP
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Pinot Grigio q.b.



Porzioni  x 6

Tempo 25 minuti

## Legenda

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

In una casseruola dal fondo spesso, scalda tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva e aggiungi la cipolla: falla imbiancire ma non rosolare, per tre minuti.

Aggiungi ora la barbabietola tagliata in pezzi e soffriggi per altri tre minuti.

Ora aggiungi il riso e tostalo per due minuti; affoga il riso con il vino e lascialo sfumare.

Versa il brodo bollente, poco per volta, e cuoci il riso per circa 14 minuti, mescolando continuamente.

A parte, scalda un cucchiaio di olio e rosola a fuoco vivo gli asparagi tagliati in pezzi, precedentemente mondati e lessati per pochi minuti.

A cottura ultimata del riso, a fiamma spenta, aggiungi il burro, il parmigiano e il pecorino, mescolando energicamente.

Trasferisci il riso in una pirofila calda e decora con gli asparagi.