

## Risotto con gli asparagi

### Ingredienti:

asparagi	gr	250
riso arborio	gr	120
brodo vegetale		QB
cipolla	pz	1
burro ( <a href="#">olio EVO</a> )		QB
vino bianco	cc	50
formaggio grana		QB
prezzemolo (facoltativo)		Ad Lib

### Preparazione:

Per questo risotto per me valgono le [solite regole](#) (vale la pena [leggerle...](#)) e nello specifico procedere così.

Pulire gli asparagi e cuocerli a vapore, spolverati [appena di sale](#) per una decina di minuti; a fine cottura dovranno essere ancora lievemente al dente.

Appassire in padella la cipolla e aggiungere quindi gli asparagi, tagliati a tocchetti come nella foto.

Fare insaporire brevemente il tutto e tenere da parte.

Nella stessa padella, sciogliere il burro e far tostare il riso.

Non appena il riso ha cambiato colore, aggiungere la base di cipolla e asparagi, mescolare delicatamente e bagnare col vino bianco, alzare il fuoco e farlo svaporare.

A fuoco vivace aggiungere il brodo e portare a cottura aggiustando eventualmente di brodo se dovesse asciugare troppo.

In genere il riso sarà al dente in circa 14';

e a punto dopo i cinque minuti di riposo canonico fuori dal fuoco. Togliere la padella dal fuoco, aggiungere il formaggio grattugiato e, volendo, una noce di burro.

Amalgamare delicatamente col mestolo.

A chi piace, non nuoce anche un'aggiunta di prezzemolo.

Trascorsi cinque minuti il riso è pronto per essere servito (e mangiato).

### SUGGERIMENTI E NOTE:

- Invece che col [sale](#) spolverizzare gli asparagi di brodo vegetale granulare o immergerli un attimo in brodo vegetale non bollente.
- La parte legnosa del gambo degli asparagi, scartata pulendoli, può essere fatta cuocere, tagliata a grossi tocchi nell'acqua per la cottura a vapore. Dopo la cottura degli asparagi si potrà far restringere e utilizzare per insaporire il brodo per il risotto.
- Gli asparagi possono essere preparati la sera prima per il pranzo del giorno dopo e conservati nel frigo dentro in un contenitore chiuso o coperto da della pellicola.
- [Per un sapore](#) meno forte si può sostituire il burro con dell'olio EVO.