



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO ASPARAGI

lacucinadellostregone.blogspot.it



Ingredienti:

300 g di riso
1,5 l di brodo vegetale (patate sedano prezzemolo pomodoro carote)
1 cipolla
100 g di pancetta
100 g di baccelli di fava
Olio Evo Dante
sale
pepe
1 bicchiere di birra

Per la mantecatura:

100 g di caciocavallo
una grossa noce di burro

Per il contenitore:

formaggio pecorino misto a parmigiano

Preparazione:

Preparare un brodo con gli ortaggi. Pulire eliminando la parte legnosa degli asparagi e lavarli sotto acqua corrente. Tagliare la parte tenera a rondelle e lasciare intere le punte. Tritare una cipolla e soffriggerla in 5 cucchiai di olio evo, unire il riso e farlo tostare per alcuni minuti, tanto da renderlo trasparente e poi sfumare il tutto con la birra. Ora portare a cottura mescolando spessissimo aggiungendo il brodo. Nel frattempo sbucciare le fave ed eliminare i nasi ai baccelli, in una padellina senza olio far soffriggere la pancetta a dadini e unirvi i baccelli e le punte di asparago. Mentre in una padellina antiaderente far sciogliere i formaggi (pecorino 30% parmigiano 70%) grattugiati e farne dei cestini. Appena il riso sarà a cottura ideale spegnere il fuoco e mantecare con una grossa noce di burro, la pancetta con le fave e le punte di asparagi e il caciocavallo a





PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

dadini, mescolare e prima di servire coprire per alcuni minuti. Mettere in un piatto la cialda di formaggio e riempirla con il risotto, servire caldo, accompagnandolo con la birra.

DANTE



oio

vero