



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

RISOTTO AGLI ASPARAGI

dolciedintorni.blogspot.it



Ingredienti:

350 g riso

300 g asparagi

1 o 2 cipollotti

burro, una noce

parmigiano o grana q.b.

Olio Extravergine Dante q.b.

vino bianco, mezzo bicchiere

sale q.b.

brodo vegetale, circa 1 lt.

Preparazione:

In una casseruola soffriggere leggermente i cipollotti tagliati a rondelle con un filo d'olio. Aggiungere gli asparagi tagliati a pezzetti e poco dopo il riso, facendolo tostare per qualche minuto. Bagnare con il vino e far sfumare. Aggiungere il brodo caldo, un mestolo per volta fino a cottura. Completare con una noce di burro e una manciata di parmigiano. Mescolare vigorosamente e servire.

DANTE



vero