

Risotto agli asparagi



Il risotto agli asparagi è un primo piatto dal sapore delicato ma intenso, perfetto per il pranzo della domenica. In questa versione abbiamo utilizzato gli asparagi selvatici, dal sapore più deciso ma, in alternativa, si possono usare gli asparagi comuni. Ecco a voi la ricetta

Ingredienti per 2 persone

150 g di asparagi selvatici
100 g di pancetta
250 g di riso carnaroli
1 cipollina fresca
1/2 bicchiere di vino bianco
burro
parmigiano grattugiato a piacere
latte
olio
sale
brodo vegetale

Per prima cosa preparare il brodo vegetale, con quello che avete a disposizione, di solito noi usiamo una carota, 1/2 cipolla, una costa di sedano e una patata, ma questa volta potete aggiungere anche i gambi degli asparagi.

Cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti, a metà cottura aggiungere un filo d'olio.

Mentre il brodo vegetale cuoce, tagliare la pancetta: 80 grammi a dadini e i rimanenti 20 a striscioline.

Cuocere la pancetta tagliata a dadini in una pentola con mezzo bicchiere d'acqua, non aggiungere né olio e né sale.



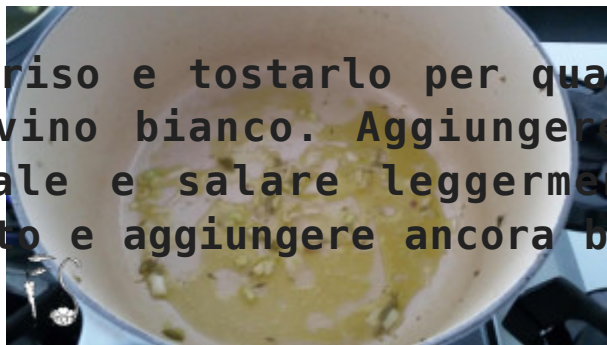
Dopo circa 10 minuti aggiungere gli asparagi, un filo d'olio e un bicchiere di acqua.

Lasciar cuocere per circa 20 minuti, fino a che non risultano morbidi.



Quando gli asparagi sono cotti, toglierli dal fuoco e nella stessa pentola rosolare leggermente la cipolla precedentemente

sminuzzata. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto. Sfumare con il vino bianco. Aggiungere un mestolo di brodo vegetale e salare leggermente. Mescolare di tanto in tanto e aggiungere ancora brodo se necessario.





Dopo circa 10 minuti, aggiungere al riso in cottura gli asparagi, in modo che piano piano il riso prenda sapore.

Continuare la cottura aggiungendo ancora brodo se necessario.



Mentre il riso continua la cottura, saltare a fiamma alta la pancetta tagliata a dadini, così da farla diventare croccante. Tenerla da parte.



Quando il riso è quasi cotto aggiungere un filo di latte, il burro e il parmigiano grattugiato. Spegnerla la fiamma e mantecare.



Con l'aiuto di un coppapasta dare la forma al risotto, aggiungere le striscioline di pancetta e servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)