

Risotto asparagi e fave



Finalmente iniziano a vedersi le fave dal fruttivendolo. Io le adoro, mi piacciono anche mangiate così, semplicemente staccate dal baccello. Non vedevo l'ora di preparare qualcosa con le fave e, dato che ancora stiamo sopportando quelli che si spera siano gli ultimi freddi, ho pensato ad un risotto con le fave e gli asparagi.

Ingredienti per 2 persone

160 g di riso (chicchi grossi)

1/4 di cipolla

3 asparagi

20 fave circa

1 noce di burro

sale qb

pepe qb

Preparazione

Lavate gli asparagi e metteteli a cuocere al vapore. Nel frattempo tagliate finemente la cipolla e mettetela a rosolare in una pentola a fuoco medio, aggiungete una noce di burro e lasciate andare a fuoco medio per un paio di minuti. Aggiungete il riso e fatelo tostare per circa 2 minuti, dopodiché aggiungete circa 4 mestoli di acqua calda (potete usare l'acqua su cui stanno ancora

cuocendo gli asparagi che è già bollente) e lasciate cuocere il riso per 15-18 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Quando gli asparagi si saranno già un po' ammorbiditi aggiungete nella vaporiera le fave private anche della pelle e lasciate ammorbidire il tutto. Quando le fave e gli asparagi saranno morbidi, toglieteli dalla vaporiera e lasciateli raffreddare leggermente. Intanto che il riso termina la cottura, tagliate a piccole rondelle gli asparagi e sminuzzate finemente le fave.

Aggiungete al risotto le fave e gli asparagi, finite la mantecatura (se necessario, aggiungendo un'altra noce di burro) e aggiustate di sale e pepe.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)