

RISO CON ASPARAGI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di asparagi surgelati,
- 1 mazzetto di rucola (facoltativa),
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 50 g di formaggio fontina a dadini,
- 3 cucchiaini di panna,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- 300 g di riso,
- 60 cl di brodo di verdure,
- 1 cipolla tritata,
- 1 noce di burro.

Lessare gli asparagi e frullarli con la panna, unire parmigiano, sale e tenere il composto in caldo.

Stufare la cipolla con olio e brodo, unire il riso e, poco dopo, il brodo bollente.

Mescolare, coprire e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15'.

Mantecare il riso con il burro, incorporarvi la crema agli asparagi, la fontina, la rucola tagliuzzata (se piace) e servire.