

RISO E ASPARAGI IN BRODO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di riso per minestre (vialone),
- 2 cucchiaini brodo granulare,
- 400 g di asparagi sottili freschi,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Pulite gli asparagi, tagliateli a pezzetti eliminando la parte dura, portate a bollore 1 litro abbondante di acqua, aggiungete il brodo granulare e gli asparagi a pezzetti, fate riprendere il bollore e unite il riso, cuocete a fuoco moderato per 15'/20'. Suddividete nei piatti e servite con abbondante parmigiano grattugiato.