

RISOTTO AGLI ASPARAGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 500 g di asparagi,
- 50 g di lardo,
- 1 cipollina,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo,
- 100 g di formaggio groviera,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulire gli asparagi, eliminare la parte più dura del gambo e cuocerli in acqua salata.

Scolarli al dente, conservando a parte l'acqua di cottura.

Tritare il lardo con la cipolla, il lardo e il prezzemolo, versare il trito in una casseruola e farlo soffriggere con due cucchiaini di olio.

Unire il riso, farlo insaporire bene e cuocerlo aggiungendo ogni tanto un po' dell'acqua di cottura degli asparagi.

Qualche minuto prima di togliere il risotto dal fuoco, aggiungere le punte degli asparagi e il formaggio tagliato a dadini.