

# RISOTTO CON GLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 800 g di asparagi,
- 100 cl di brodo,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro,
- 1 cipolla piccola,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Lavare gli asparagi lasciandoli a bagno per qualche minuto in modo da eliminare ogni traccia di terra , quindi tagliarli a pezzi lunghi un paio di cm scartandone la parte più dura e bianca.

Tritate finissima la cipolla e fatela appassire dolcemente in una casseruola con l'olio.

Prima che prenda colore aggiungetevi i pezzetti d'asparagi lasciando da parte le punte, avendo premura d'aggiungerle al risotto solo a metà cottura.

Salate, quindi coprite la casseruola e lasciateli cuocere per una decina di minuti nel soffritto mescolando spesso e aggiungendo, se necessario, un paio di cucchiaini d'acqua calda.

Unite il riso e, mescolando continuamente, fatelo insaporire per qualche minuto quindi, quando comincia ad attaccare, bagnatelo con il vino.

Appena sfumato, cominciate ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta, fino a cottura del riso tenendo presente che alla fine dovrà risultare piuttosto morbido.

Mantecatelo con il burro e il formaggio e servitelo dopo averlo fatto riposare per un minuto.