

PRIMI PIATTI

Risotto asparagi e pancetta croccante con Pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso Carnaroli

320 gr

Asparagi

1 mazzo

Pecorino Fresco Cademartori

100 gr

Pancetta a listarelle

50 gr

Cipolla bianca

1

Brodo vegetale

1 lt

Prezzemolo

1 ciuffo

Vino bianco

1 bicchiere

Olio extravergine d'oliva

4 cucchiari

Burro

4 cucchiari

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Sbollentate in acqua salata gli asparagi. Scolateli e tagliateli a rondelle tenendo da parte le punte per la guarnizione. Mettete in una casseruola l'olio extravergine d'oliva e una noce di burro, fate appassire la cipolla e fate dorare la pancetta. Dopo cinque minuti unite gli asparagi e lasciate insaporire. Aggiungete il riso, fatelo tostare per qualche minuto e poi sfumate col di vino bianco. Continuate la cottura a fuoco medio per 15 minuti mescolando e aggiungendo mestoli di brodo bollente.

A fine cottura mantecate con una noce di burro e con il Pecorino Fresco Cademartori grattugiato. Servite il risotto caldo guarnendo con le punte di asparagi, il prezzemolo tritato ed una macinata di pepe.