

PRIMI

Risotto con Asparagi

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6 persone)

Asparagi

1 Kg

Riso

480 gr

Taleggio Dop Vero Cademartori

150 gr

Burro

50 gr

Cipolla

1 piccola

Sale

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto con asparagi, lavate gli asparagi per bene sotto acqua corrente, privateli della parte bianca fibrosa e tagliateli a rondelle, tenendo le punte da parte.

In una pentola con abbondante acqua leggermente salata, immergete le rondelle e fatele cuocere per circa 5 minuti dal momento in cui l'acqua bolle. Scolate e conservate l'acqua.

Mettete sul fuoco una pentola piuttosto grande e aggiungeteci 20 g di burro. Non appena si sarà sciolto unite la cipolla precedentemente tritata finemente e fatela imbiondire a fuoco medio per qualche minuto.

Aggiungete il riso e tostatelo a fiamma viva per 2 minuti. Quando sarà ben tostato abbassate la fiamma e unite l'acqua di cottura degli asparagi aggiungendo un mestolo alla volta.

Fate cuocere il risotto per 16 minuti rigirandolo molto spesso e aggiungendo a metà cottura le punte degli asparagi.

Una volta cotto togliete dal fuoco e aggiungete il Taleggio DOP Vero Cademartori precedentemente tagliato a pezzetti; aggiustate di sale e di pepe e mantecate fino a ottenere una consistenza cremosa.

Impiattate e servite il risotto con asparagi ben caldo.