

PRIMI

Risotto asparagi e funghi

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 g

Funghi porcini freschi

150 g

Asparagi

200 g

Caciotta Cademartori

150 g

Brodo vegetale

800 ml

Olio extravergine

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto asparagi e funghi, prima di tutto lavate sotto l'acqua corrente gli asparagi e i funghi e tagliate entrambi a pezzettini.

Mettete a scaldare un cucchiaino d'olio in una casseruola antiaderente, unitevi gli asparagi e un mestolo di brodo e saltateli per 5 minuti, dopodiché riduceteli in purea con l'aiuto di un mixer a immersione.

A questo punto, aggiungete i funghi e il riso alla crema ottenuta, mescolate per insaporire e portate a cottura bagnando di tanto il tanto il tutto con altro brodo.

Una volta cotto il riso al punto giusto, regolate di sale e pepe e mantecatelo con la Caciotta Cademartori tagliata a dadini. Lasciate riposare il risotto a fiamma spenta con il coperchio per un paio di minuti e servite.