

PRIMI

Risotto asparagi e speck

Difficoltà 

Preparazione  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso

320 g

Asparagi

200 g

Speck

100 g

Caprino di latte Vaccino Cademartori

100 g

Cipolla

1

Vino bianco

1/2 bicchiere

Burro

50 g

Sale

Q.b.

Descrizione

Per prima cosa mondate gli asparagi e lessateli in una pentola con abbondante acqua salata per 15'.

Una volta cotti, scolateli tenendo da parte un litro della loro acqua di cottura e tagliateli a pezzetti.

Riducete lo speck a dadini e rosolatelo in una padella antiaderente finché non diventa croccante, poi mettetelo da parte. Nella stessa padella, fate imbiondire la cipolla tritata finemente insieme al burro.

Quando diventa dorata, aggiungete il riso e mescolate per far insaporire, quindi sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare e portate a cottura, coprendo con l'acqua di cottura degli asparagi.

A questo punto, unite in pentola gli asparagi, lo speck e il Caprino di Latte Vaccino Cademartori e mantecate per ottenere una consistenza cremosa. Trasferite il risotto nei piatti e servitelo caldo.