

Risotto con asparagi ed emmental

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 28 Maggio 2013 08:20 - Ultimo aggiornamento Martedì 28 Maggio 2013 08:30

Risotto con asparagi ed emmental

Siamo in piena stagione di asparagi bianchi e verdi. Quelli verdi, in veneziano chiamati "sparesee" sono ottimi per il risotto. Come piccola variante possiamo aggiungere dell'emmental a cubetti.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di asparagi verdi, 200 gr di emmental, olio, sale, burro, formaggio grana.

Pulire gli asparagi e tagliare la parte legnosa del gambo. Lessarli in acqua salata e quindi tagliarli a pezzetti e metterli in pentola a soffriggere con un po' d'olio. Aggiungere il riso e cuocere a fuoco lento ammorbidendo con brodo caldo e regolando il sale. Terminata la cottura spegnere il fuoco e aggiungere burro, grana e l'emmental a cubetti. Servire caldo.