

Risotto di asparagi in rosso

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 17 Giugno 2014 15:21 - Ultimo aggiornamento Martedì 17 Giugno 2014 15:29

Risotto di asparagi in rosso

Il risotto con gli asparagi, verdi o bianchi è un classico. Per renderlo un po' diverso dal solito proviamo ad aggiungere del pomodoro.



Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 400 gr di asparagi, passata di pomodoro, olio, sale, burro, formaggio grana.

Pulire gli asparagi e tagliare la parte legnosa del gambo. Sbollentarli 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. A metà cottura aggiungere la passata di pomodoro e regolare il sale. Al termine della cottura, a fuoco spento mantecare con burro e formaggio grana. Servire caldo.