



Ingredienti:

300 g riso

2,5 tazze di acqua

500 g asparagi

1 scalogno

30 g burro

parmigiano o grana q.b.

dado vegetale, pepe

Metti nella pentola poco olio evo, dado vegetale, un scalogno tritato finemente e il gambo dei asparagi a rondelle (lascia da parte le punte). Copri con MCSD e riscalda a fiamma alta 2 minuti. Mescola e prosegui 2 minuti a fiamma bassa. Aggiungi 1/2 bicchiere d'acqua, lascia andare altri 2 minuti poi versa il tutto in un bicchiere alto per poi frullare con il minipimer.

Nella pentola calda metti olio evo, 1 tazza di riso e fai tostare 2-3 minuti. Aggiungi 2 tazze e mezzo di acqua, copri e porta a bollire. Abbassa la fiamma, aggiungi una parte dei asparagi frullati, mescola e usa la fiamma bassa 2-3 minuti. Aggiungi le punte degli asparagi e lascia in auto cottura senza fiamma per il resto del tempo di cottura del riso.

Togli una parte delle punte (che usi per la decorazione del piatto) e manteca con 30 g burro (aromatizzato con pepe nero) e parmigiano o grana.

Eliza Sestov