

RISOTTO AGLI ASPARAGI



vado al dunque per come li ho fatti..."avevo gli asparagi surgelati",e oltre a soffriggere un po' la cipolla ho buttato tutto insieme...

Per 4 persone: tre bicchieri di riso,6 bicchieri di acqua,due fascetti di asparagi, una cipolla,vino bianco,sale,olio,dado e pepe.

prendete una casseruola,olio e cipolla e fate soffriggere,poi lavate e tagliuzzate gli asparagi e versarli nel soffritto,aggiungete il riso e il vino e coprire con il coperchio magico per circa 5 minuti,poi versare l'acqua il sale e il dado,ricoprire e fare cuocere a fuoco medio per circa 12 min. spegnere e fare mantecare per altri due min.
e poi servire il risotto..