

## Risotto cremoso agli asparagi

---



### Ingredienti:

1 tazza di riso  
2,5 tazze acqua  
500 g asparagi  
30 g burro  
50 g parmigiano  
1 scalogno  
dado vegetale, pepe

Metti nella pentola poco olio evo, dado vegetale, un scalogno tritato finemente ed il gambo degli asparagi a rondelle ( lascia da parte le punte ). Copri con MCD 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 di acqua, copri e porta a bollore. 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 e parmigiano o grana.

Servi decorando con il resto di crema di asparagi e le punte di essi.

Eliza Sestov