

RISOTTO AGLI ASPARAGI SELVATICI

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di riso
- un mazzo di asparagi selvatici
- una cipollina
- brodo vegetale
- un tuorlo d'uovo
- qualche cucchiaio di panna (facoltativo)
- grana grattugiato
- qualche fiocchetto di burro
- olio d'oliva
- sale



Preparazione

Rosolare un po' di cipollina con olio e quando comincia ad imbiondire, versarvi la parte tenera degli asparagi tagliati a piccoli segmenti.

Dopo qualche minuto aggiungere il riso.

Coprire con brodo vegetale bollente e lasciar restringere.

A cottura, condire con panna, aggiungere un tuorlo d'uovo, burro a fiocchetti e grana grattugiato.