

Risotto asparagi e speck

Data: 6 luglio 2016 | Autore: Caterina Rafele



Quando ho comprato gli asparagi per fare questo risotto, sono tornata indietro con la mente a quando ero piccola ed insieme a mio fratello andavamo in giro per i campi, proprio in questo periodo, a raccogliere gli asparagi che poi usavamo per fare la frittata, a casa mia ancora non c'era l'abitudine di fare il risotto. Sicuramente il sapore degli asparagi di campo è diverso da quelli che compriamo al mercato, però in ogni caso un buon risotto si può sempre preparare. [MORE]

“Risotto asparagi e speck”

INGREDIENTI

Un mazzetto di asparagi;
un etto di speck;
400 gr. di riso per risotto;
50 gr. di burro;
3 cucchiaini di formaggio parmigiano;
un dado vegetale;
una cipolla;
un bicchiere di vino bianco;
sale q.b.;
pepe q.b.;
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare gli asparagi e lessarli in acqua salati, quando sono cotti scolarli e metterli da parte. Nell'acqua

di cottura fare il brodo con il dado vegetale, nel frattempo in una pentola mettere a rosolare la cipolla tritata insieme a qualche cucchiaino di olio, aggiungere gli asparagi tagliati a pezzetti e lo speck, fare soffriggere per qualche minuto, unire il riso continuando a mescolare, il vino e sfumare.

Continuare la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo caldo mescolando di tanto in tanto fino alla completa cottura del riso (dai 15 ai 20 minuti circa), eventualmente se il riso risultasse insipido aggiungere del sale, unire il pezzetto di burro, il formaggio parmigiano, una spolverata di pepe mescolare e servire.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook [In cucina con Caterina](https://www.facebook.com/in cucina con Caterina)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/risotto-asparagi-e-speck/89145>

