

# CANNAMELA

## Risotto agli asparagi



### Ingredienti

- 280g riso
- 1 cucchiaino Prezzemolo in foglie Serie Oro CANNAMELA
- 60g cipolla
- 500g asparagi mondati e lessati
- q.b. brodo
- 30g burro
- 10g olio di oliva
- 120g vino bianco
- 40g parmigiano grattugiato
- Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA
- sale



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
431.25\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1** Scottate in acqua salata gli asparagi mondati. Scolateli e tagliateli a rondelle conservando integre 4 punte per la decorazione finale.
- 2** In una casseruola rosolate in metà burro e in un cucchiaio di olio la cipolla tritata.
- 3** Aggiungete il riso, tostatelo, versate il vino e lasciate sfumare.
- 4** Unite ora gli asparagi e portate a cottura unendo gradualmente il brodo caldo.
- 5** A metà cottura aromatizzate con il Pepe Bianco macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 6** Insaporite anche con ½ cucchiaino di Prezzemolo in foglie Serie Oro CANNAMELA e controllate di sale.
- 7** Quando il risotto sarà cotto, mantecate con il burro rimasto, un goccio di brodo e il formaggio.
- 8** Servite il risotto guarnendolo con le punte di asparagi divise a metà e una spolveratina di Prezzemolo in foglie Serie Oro CANNAMELA.