



RISOTTO AGLI ASPARAGI E FRAGOLE

Ingredienti

una confezione di **Punte di Asparagi Orogel**

350 g di riso carnaroli

100 g di fragole

una cipolla rossa di Tropea

brodo vegetale

40 g di burro

Parmigiano Reggiano

olio, sale e pepe



30



4



Media

Preparazione

1

Disporre le punte di asparagi surgelate in una padella con 3-4 cucchiai di acqua, un pizzico di sale e olio, coprire e cuocere per 5 minuti, cercando di mantenere gli asparagi tosti. Tagliare a tocchetti le punte di asparagi e mettere da parte.

2

Pulire e tagliare la cipolla e, in una pentola, fare dorare assieme al burro. Aggiungere il riso e iniziare a farlo tostare.

3

Aggiungere alla pentola con il riso un mestolo di brodo vegetale bollente, mescolare e continuare gradualmente fino a che non termina l'acqua. Aggiungere gli asparagi e mescolare fino a che il riso non raggiunge la consistenza desiderata. Condire il risotto con sale e pepe a piacere.

4

Spegnere la fiamma e aggiungere le fragole precedentemente tagliate a tocchetti, il burro e il Parmigiano Reggiano per mantecare.

5

Servire il risotto caldo, decorando a piacere con qualche fragola e asparago a tocchetti.