

Ricette da Nord a Sud



RISOTTO CON ASPARAGI E TALEGGIO



DIFFICOLTÀ
BASSA



ZONA
NORD

REGIONE
LOMBARDIA

TEMPO
25 MIN

Preparate il brodo vegetale e tenetelo da parte, al caldo. Tritate l'aglio e la cipolla e fateli appassire in una padella con 30 grammi di burro, mescolando con cura. Unite anche il riso e fatelo tostare per qualche minuto, continuando a mescolare. Unite il brodo vegetale nella stessa padella del riso e cuocete a fuoco medio per cinque minuti, mescolando ancora. Nel frattempo, lavate e asciugate gli asparagi, quindi riduceteli a tocchetti e uniteli al riso. Unite poi anche il burro rimasto e i cubetti di taleggio e proseguite la cottura a fuoco basso, continuando a mescolare. Una volta che il risotto con asparagi e taleggio risulterà cotto, spegnete il fuoco, regolate di sale e di pepe, impiattate e servite.

89

