



Ricette dall'antipasto al dolce

RISOTTO con ASPARAGI e TALEGGIO

ESECUZIONE

Preparare il brodo vegetale e tenerlo da parte, al caldo. Tritare faglio e la cipolla e farli appassire in una padella con 30 grammi di burro, mescolando con cura. Unire anche il riso e farlo tostare per qualche minuto, continuando a mescolare. Unire il brodo vegetale nella stessa padella del riso e cuocere a fuoco medio per cinque minuti, mescolando ancora. Nel frattempo, lavare e asciugare gli asparagi, quindi ridurli a tocchetti e unirli al riso. Unirvi poi anche il burro rimasto e i cubetti di taleggio e proseguire nella cottura a fuoco basso, continuando a mescolare. Una volta che il risotto con asparagi e taleggio risulterà cotto, spegnere il

fuoco, regolare di sale e di pepe, impiattare e servire ben caldo. ♦

INGREDIENTI

- 320 g di riso Arborio
- 8 asparagi freschi
- 250 g di taleggio
- 60 g di burro
- 1 spicchio d'aglio
- 30 g di cipolla bianca
- 750 ml di brodo vegetale
- Sale e pepe q.b.

