

Risotto con asparagi selvatici



Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di riso arborio
- 1/2 cipolla
- alcune foglie di prezzemolo
- 250 gr di asparagi selvatici
- 1 bicchiere di latte
- un pizzico di noce moscata
- parmigiano grattugiato

PROCEDIMENTO:

1. *Private gli asparagi della parte più dura dello stelo, lavateli e tagliateli a pezzetti di circa 1 cm di lunghezza.*
2. *Tritate la cipolla, l'aglio e il prezzemolo.*
3. *Trasferite tutti gli ingredienti in una padella, unitevi un cucchiaio d'olio e fate cuocere, inizialmente a fuoco vivace per alcuni minuti.*
4. *Versate poi un mestolo d'acqua e continuate a cuocere per 15 - 20 minuti.*
5. *Quando gli asparagi saranno morbidi e parte del liquido sarà evaporato aggiungete il riso e portatelo a cottura aggiungendo l'acqua calda poco per volta.*
6. *Usate il latte per l'ultima aggiunta di liquido prima del termine della cottura.*
7. *Spegnete quando i chicchi sono ancora al dente. Spolverizzate con il grana (o parmigiano reggiano), fate riposare qualche minuto e portate in tavola.*