



Risotto con asparagi e guanciaie orvietano

INGREDIENTI

350 g di Riso Carnaroli

500 g di asparagi

100 g di guanciaie orvietano

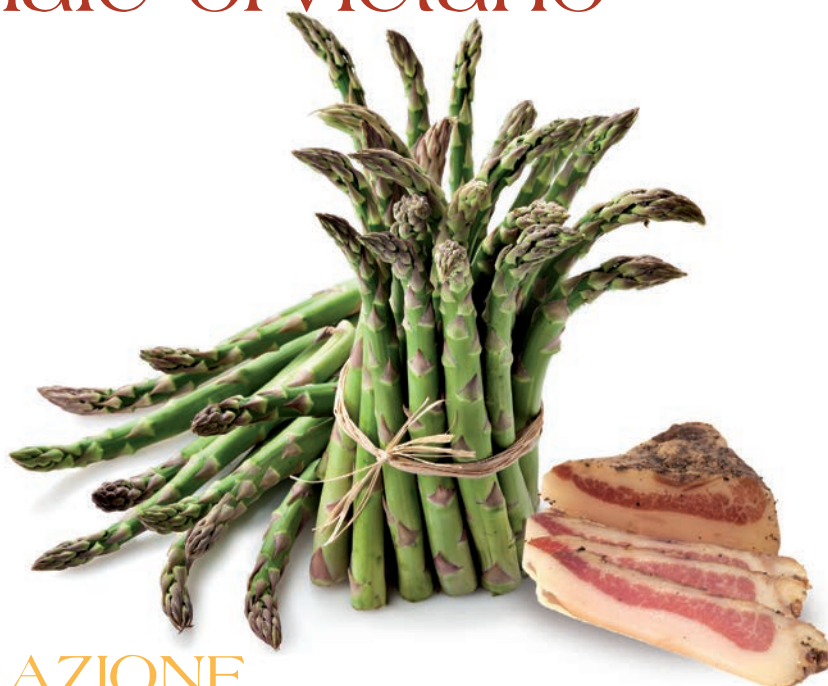
70 g di burro

½ cipolla

brodo vegetale

olio evo "Adeste"

sale



PREPARAZIONE

Pulite gli asparagi e lessateli in acqua bollente salata. Tagliate le punte e fatele insaporire con del burro.

In una casseruola scaldate 30 grammi di burro con 3 cucchiaini di olio evo "Adeste" della Tenuta di Corbara, lasciandovi appassire la cipolla tritata. Aggiungete il guanciaie tagliato a striscioline e, una volta rosolato, mettetelo il riso, mescolate, unite gli asparagi a pezzetti e bagnate con il brodo. Portate a cottura con il brodo come si fa per un normale risotto.

Alla fine mantecate con il restante burro e unite le punte di asparagi.

Un tocco finale? rosolate del guanciaie e disponetelo a cottura ultimata come guarnizione del piatto: sarà bello da presentare ma anche molto gustoso!

