

RISOTTO AL PROSCIUTTO CRUDO CON ASPARAGI

Cuocere la parte tenera degli asparagi in acqua salata per qualche minuto.

Tagliarli a rondelle e metterli da parte.

In una casseruola stufare a fuoco lento uno scalogno con olio e burro indi aggiungere gli asparagi e farli insaporire per cinque minuti.

Togliere gli asparagi e aggiungere il riso; farlo rosolare, aggiungere del vino rosso e farlo sfumare. Portare il riso a cottura con brodo vegetale, un mestolo alla volta. Cinque minuti prima di toglierlo dal fuoco, aggiungere gli asparagi e il prosciutto crudo tagliato a striscioline. Servire con parmigiano grattugiato.

Dosi indicative per 4 persone: riso gr.400 circa, asparagi 10, prosciutto crudo gr.80

RICETTE DI CUCINA