

RISOTTO PRINCIPESSA

x 10 pers.

Ingredienti:

kg.0,5 asparagi

lt.3 fondo bianco degli asparagi

kg.1 riso

kg. 0,150 burro

kg.0,100 parmigiano grattugiato

Procedimento:

Cuocere gli asparagi in acqua come di consueto. Quando sono al dente toglierli dall'acqua, raffreddarli, tagliare le punte e conservarle a parte. Frullare il resto degli asparagi e aggiungerli al risotto a metà cottura. Il risotto si bagna con l'acqua degli asparagi. Mantecare con burro e parmigiano. Unire le punte per guarnizione.