

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto con salsiccia e asparagi

Strawberry · Thursday, April 30th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

300gr riso carnaroli

- 320gr asparagi
- 150gr salsiccia
- brodo vegetale
- mezzo bicchiere vino bianco
- 50gr cipolla
- 40gr burro
- 50gr parmigiano grattugiato
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate gli asparagi, tagliate la parte più dura e riduceteli a pezzetti, tenendone qualcuno intero per la decorazione. Cuocete gli asparagi in acqua bollente e scolateli. In un tegame, versate un filo di olio, sgranate metà delle salsicce e riducete a rondelle il resto, unite gli asparagi, la cipolla tritata finemente, saltate il tutto per alcuni minuti, unite il riso, bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare, coprite con il brodo caldo, salate e continuate la cottura per circa 18-20 minuti. A cottura ultimata, togliete il riso dal fuoco, amalgamatelo con il burro e il parmigiano, servite nei piatti con un asparago intero.

This entry was posted on Thursday, April 30th, 2015 at 3:03 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

