

SFORMATO DI RISO AGLI ASPARAGI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE				

INGREDIENTI:	
8	Fette di formaggio filante tipo sottilette
320 g	Riso
1	Mazzetto di asparagi
Mezzo	Bicchiere di vino bianco
1	Bustina di zafferano
1	Scalogno
30 g	Burro
	Pepe rosa

PREPARAZIONE:

Mondate gli asparagi, tenete le punte da parte e tritate i gambi grossolanamente. Tritate anche lo scalogno e soffrigetelo con il burro; unite gli asparagi tritati e fate rosolare qualche minuto, poi aggiungete il riso e fatelo tostare a fiamma vivace. Sfumate con il vino e portate a cottura bagnando con il brodo caldo in cui avrete sciolto lo zafferano. Intanto, sbollentate le punte in acqua e frullatele le altre con poco brodo. Mantecate il risotto con 6 fette di sottilette e tagliate a pezzettini, dopo un minuto sformatelo e guarnitelo con altre fette di sottilette, la salsa e le punte di asparagi tenute da parte e il pepe rosa.