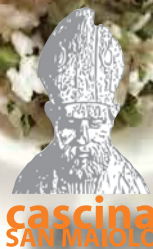


# le ricette della Cascina

Risotto agli Asparagi  
e vino bianco





### ingredienti per 4 persone

- 400 gr riso Carnaroli Cascina San Maiolo
- 400 gr asparagi freschi
- 1+1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 50 gr burro
- 2 scalogni medi, pelati e tritati finemente
- 1,2 l acqua di cottura degli asparagi
- 40 gr Grana Padano (grattugiato fresco)
- 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato
- sale e pepe nero (appena macinato)

### preparazione

Bollite gli asparagi in acqua salata per 10 minuti (o fino a quando diventano teneri), scolate e lasciate raffreddare. Conservate a parte l'acqua di cottura. Sciogliete metà del burro in una casseruola e fate "appassire" lo scalogno finemente tritato per 5 min a fuoco basso. Pulite e tagliate gli asparagi a pezzi (tenendo da parte un po' di punte per la decorazione), uniteli allo scalogno e mescolate per altri 3'; aggiungete il riso e tostatelo a fuoco vivace per 2' mescolando, sfumate con 1 bicchiere di vino bianco. Coprite il riso con l'acqua di cottura degli asparagi e mescolate aggiungendo liquido quando serve per 15'. Quando il risotto è "al dente", togliete dal fuoco e mantecate con prezzemolo, Grana Padano, il restante burro e il 1/2 bicchiere di vino bianco, sale, pepe e lasciate riposare per circa 1 minuto. Mescolate, decorate con le punte di asparagi e servite.

