

RISOTTO AL CASTELMAGNO E PUNTE DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 porzioni:

- 360g di riso superfino
- 150g di Castelmagno DOP
- 200g di asparagi
- 1/2 cipolla
- 1 litro di brodo
- 40g di parmigiano
- 40g di burro
- sale
- pepe

Preparazione:

Fondere 10g di burro in un tegame con la cipolla tritata facendo leggermente rosolare. Aggiungere le punte di asparagi e lasciare cuocere a fuoco lento per alcuni minuti. Unire quindi il riso facendolo tostare leggermente e bagnandolo con il brodo bollente. Salare e pepare. Cinque minuti prima di concludere la cottura unire il Castelmagno sbriciolato e mescolare. Quando il riso è pronto spegnere la fiamma e mantecare con il burro rimasto e il parmigiano.