

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Burro

INGREDIENTI

- 350 g riso
- 1 scalogno
- 500 g asparagi
- ½ olio extra vergine d'oliva
- 1 litro di brodo vegetale
- 40 g Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 20 g Burro Parmareggio
- 150 g stracchino
- 1 bicchiere
- vino bianco secco
- pepe
- sale

Per decorazione:

- 2-3 uova sode

DESCRIZIONE

Pulite bene gli asparagi e immergeteli in una pentola di acqua bollente leggermente salata per 5-10 minuti (a seconda della grandezza degli asparagi).

Scolate gli asparagi, tagliatene le punte, che conserverete da parte intere, e frullatene la restante parte verde e morbida.

Nel frattempo in un tegame fate rosolare lo scalogno con mezzo bicchiere di olio di oliva extravergine.

Unite il riso allo scalogno e fatelo tostare a fuoco vivo dopodiché bagnatelo con il bicchiere di vino bianco facendolo evaporare per bene.

Aggiungete la crema di asparagi.

Poco alla volta, unite un mestolo di brodo al riso ogni volta che comincerà ad asciugare troppo.

Pochi istanti prima del termine della cottura aggiungete lo stracchino, attendete quindi che si

amalgami bene con il riso, dopodiché togliete dal fuoco e mantecate il risotto con il Burro

Parmareggio e il Parmigiano Reggiano grattugiato Parmareggio regolandovi con il pepe e con il sale.

Ponete il riso in un piatto da portata e completate la presentazione decorando il vostro risotto mimosa con le punte degli asparagi precedentemente tenute da parte e sbriciolando al centro del

piatto il tuorlo delle uova sode.