

## RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI

*Il risotto con crema di asparagi bianchi,*

*è un primo piatto*

*delicatissimo e raffinato,*

*realizzato con asparagi*

*bianchi tipici di **Bassano del***

***Grappa**, dai turioni (fusti)*

*particolarmente fragranti e*

*delicati, e dall'equilibrato*

*sapore dolce-amaro, dato*

*dalla particolare composizione del terreno bassanese. Il*

*risotto alla crema di asparagi è **mantecato con del***

***mascarpone** misto ad asparagi in crema e spolverizzato di*

*prezzemolo; servite il risotto guarnendo il piatto di*

*portata con le **punte degli asparagi** e ciuffetti di*

*prezzemolo.*



**Ingredienti per il risotto:** *Asparagi bianchi di Bassano del*

*Grappa 500 gr Brodo vegetale 1 litro circa*

*Cipolle 1 grande (dorata o bianca) Mascarpone 125 gr*

*Olio extravergine di oliva 4 cucchiari*

*Pepe macinato al momento a piacere*

*Prezzemolo tritato 1 cucchiario Riso Carnaroli 320 gr*

*Sale q.b.*

*...per cospargere **Parmigiano Reggiano***

*grattugiato a piacere*

### Preparazione:



*Lavate gli **asparagi** sotto l'acqua corrente, poi raschiate*

*via la parte esterna più dura (senza toccare le punte),*

*tagliate la parte legnosa, ed eventualmente pareggiateli*

*con l'aiuto di un coltellino o con un o pelapatate.*

*Legate gli **asparagi** con dello spago da cucina, poi poneteli*

*a lessare per circa 20 minuti in **acqua** salata in una*

*pentola alta e stretta, dalla quale dovranno fuoriuscire*

*solo le punte, che cuoceranno con il vapore stesso*

*dell'acqua.*

*Trascorsi i 20 minuti togliete gli **asparagi** dall'acqua e*

*metteteli a sgocciolare, poi appena saranno tiepidi,*



*tagliate via le punte, mettetele da parte e tagliate i*

*gambi a pezzetti.*



*Ponete in un tegame 2 cucchiari di olio e 20 gr di **burro**,*

*aggiungete mezza **cipolla** tritata e fatela dorare, poi*

*aggiungete i gambi di **asparagi** a pezzetti e dopo qualche*

*minuto fateli stufare assieme ad un mestolo di brodo*

*vegetale; appena il brodo si sarà consumato aggiungete il*

***mascarpone**, fatelo sciogliere bene e poi frullate il tutto.*



*In un altro tegame capiente, ponete due cucchiari di olio, il*



*restante **burro** e la restante **cipolla** tritata, che farete*

*dorare e poi aggiungete il **riso**, che farete tostare per*

*qualche minuto; a questo punto, a poco a poco,*

*aggiungete il brodo vegetale, fino a cottura ultimata.*

*Cinque minuti prima della fine della cottura, aggiungete al*

***riso** la crema di **asparagi** bianchi precedentemente*

*preparata, aggiustate di **sale** e pepate; appena spegnerete*

*il fuoco aggiungete il **prezzemolo** tritato, mescolate bene*

*e servite immediatamente cospargendo il risotto, volendo,*

*con del **Parmigiano Reggiano** grattugiato.*

*Ed otterrete il classico*

*risotto di **Bassano del***

***Grappa**, tipico del posto*

*in cui il delicato e*

*fragranze asparago bianco viene coltivato. Se non vi piace*

*o avete qualche **intolleranza verso il mascarpone**, potete*

*naturalmente ometterlo dalla ricetta .*

