



Risotto asparagi e birra

Ricetta di Giardino dei Sapori (MI)

Ingredienti per 4

2 mestoli di riso Carnaroli
4 mestoli di brodo vegetale
10 asparagi
1 cipolla
1 bicchiere di birra
60 g di Parmigiano
Sale pepe olio
Fiori alpini

Procedimento

Rosolare la cipolla tritata e gli asparagi. Sfumare con la birra.

Tostare il riso e aggiungere gli asparagi.

Aggiungere tutto il brodo e cuocere il riso per 18-20 minuti a fiamma alta.

Mantecare con il parmigiano. Decorare con fiori alpini.

