



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Risi e sparasi alla veneta



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

35 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola**

Ingredienti

- 1 kg di asparagi
- 350 g di riso Vialone Nano
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 60 g di burro
- 1 l di brodo vegetale
- 50 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro (facoltativo)
- sale
- pepe

Preparazione Risi e sparasi alla veneta

Passo 1.

Prelevate dagli asparagi solo le punte, lavatele e fatele rosolare in una casseruola con l'olio e il burro.

Passo 2.

Aggiungete poco brodo e fate cuocere per 10 minuti, aggiungete la polpa di pomodoro (facoltativo) e il riso.

Passo 3.

Aggiungete il brodo poco alla volta fino a cottura del riso.

Passo 4.

Spolverate col parmigiano grattugiato, aggiustate di sale e pepate.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)