



Risotto con Asparagi, Caprino e Uova Mimosa

Risotto **particolare** nel suo **gusto**, **facile** nel complesso nella preparazione, se non sei amante del **caprino** puoi sostituirlo con della **ricotta** o **philadelphia**. Personalmente non piace sfumare il riso con il **vino** e se non avete un brodo di **verdure** non usate il liofilizzato, meglio usare **acqua** leggermente **salata**.

Senza **Glutine**

VEGETARIANO



4
Porzioni



15 min.
Preparazione



20 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	RISO CARNAROLI
200 GR	ASPARAGI
2	CAPRINO
2	UOVA SODE
50 GR	PARMIGIANO
Q.B.	SALE, BRODO E BURRO

Procedimento

1

INIZIA CON IL TOSTARE IL RISO CON UN POCO DI BURRO E SALE, SFUMA CON IL BRODO E LASCIA CUOCERE

2

MENTRE IL RISO CUOCE, PELA I GAMBI DEGLI ASPARAGI, TOGLI LE PUNTE E TAGLIALE A META PER LUNGO, INVECE I GAMBI TAGLIALI A PEZZI DA MEZZO CENTIMETRO

3

PRENDI LE PUNTE DI ASPARAGI E FALLE CUOCERE PER 4 MINUTI NELLA PENTOLA CON IL BRODO, CON L'AIUTO DI UN SETACCIO O PASSINO PRENDI LE UOVA SODE E PASSALE PER FARE LA MIMOSA, TAGLIA UN CAPRINO IN 4 PEZZI

4

QUANDO MANCA UN MINUTO AL RISO AGGIUNGI I PEZZETTI DI ASPARAGI, CONTINUA A CUOCERE, POI MANTECA IL RISO CON BURRO, PARMIGIANO E IL CAPRINO INTERO

5

METTI IL RISO NEI PIATTI, AL CENTRO UN PEZZO DI CAPRINO, LE PUNTE DI ASPARAGI A META E SPOLVERA IL TUTTO CON LA MIMOSA DI UOVA E SERVI.

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
369	11,83 gr	63,33 gr	7,73 gr