

# OGGI

CUCINA | RICETTE

## Risotto con asparagi, bitto Dop e bresaola di Valtellina Igp



Primi Piatti



Da 30 a 60 Minuti



Facile



4 Persone

### PREPARAZIONE

In una padella scaldare l'olio e soffriggere l'aglio. Aggiungere poi gli asparagi tagliati a pezzettini. In una pentola a parte, tostare il riso, sfumare con vino bianco e poi aggiungere il brodo vegetale. Dopo 10 minuti di cottura, aggiungere al riso gli asparagi e il Bitto Dop a pezzettini, amalgamando tutti gli ingredienti. Successivamente, cospargere il riso di petali di Bresaola della Valtellina Igp. Amalgamare il tutto nuovamente e servire.

### INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 4 persona/e

- Bresaola della Valtellina IGP 60 gr
- riso 300 gr
- brodo vegetale
- aglio
- Bitto Dop 80 gr
- asparagi 100 gr
- vino bianco
- olio

### STAGIONE

Tutte le Stagioni