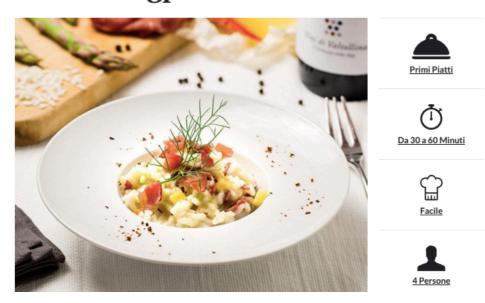
Media: Oggi.it Date: 17.11.2020

OGGI

CUCINA | RICETTE

Risotto con asparagi, bitto Dop e bresaola di Valtellina Igp



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	

