



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Vino consigliato

Rosè IGT
Veneto Orientale



Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di punte di asparagi
- 300 gr di riso vialone nano
- 1 lt di brodo caldo
- 100gr di burro
- un filo d'olio extravergine di oliva
- 1 cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- sale e pepe macinato al momento
- parmigiano grattugiato al momento

 **40 minuti**

Preparazione

In una pentola mettere un filo d'olio d'oliva e 60 g di burro.
Far scaldare, versarvi la cipolla tritata e farla appassire per qualche minuto.
Aggiungere poi le punte di asparagi e lasciare che si rosolino un po'. Salare e pepare un poco.
Poi versare il riso e farlo insaporire mescolandolo con un cucchiaino di legno.

Spegnere con mezzo bicchiere di vino bianco secco e, quando sarà evaporato, unire un mestolo di brodo e mescolare.
A mano a mano che il brodo viene assorbito, aggiungerne a mestoli sempre mescolando.
Quando il riso sarà cotto al dente, servire con parmigiano grattugiato.

Buon Appetito!

**AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE**
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745