

Risotto agli asparagi verdi

Viani



Risotto mit grünem Spargel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 ml Gemüsebrühe	Salz · schwarzer Pfeffer
2 Schalotten	50 ml Schlagsahne
1 Pfund grüner Spargel	3 EL glatte, gehackte Petersilie
3 EL Butter	Parmigiano Reggiano oder Ricotta salata affumicato
350 g Acquerello Risottoreis	
250 ml trockner Weißwein	

ZUBEREITUNG

Die gekörnte Gemüsebrühe in 600 ml Wasser aufkochen. Die Schalotten fein würfeln. Den Spargel am unteren Ende schälen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Butter in einem großen Topf auslassen, die Schalotten darin dünsten, erst die Spargelstücke bis auf die Köpfe und dann den Reis dazugeben, rühren, bis er glasig wird. Den Weißwein dazugeben und köcheln, bis der Alkohol verdunstet ist. Nach und nach die Gemüsebrühe angießen, damit der Reis immer genügend Flüssigkeit hat. Nach ca. 10 Min. die Spargelköpfe dazugeben. Wenn der Reis weich, aber noch bissfest ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne angießen und noch etwas mitköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie unterheben. Dazu Parmigiano Reggiano oder Ricotta salata affumicato reichen.



ACQUERELLO
RISOTTOREIS



RICOTTA SALATA
AFFUMICATO



GEMÜSEBRÜHE



PECORINO
D'ABRUZZO