

# Risotto con piselli, prosciutto cotto e asparagi

Ingredienti per 4 persone:

280 gr.di riso Carnaroli  
200 gr.di asparago verde gelo  
100 gr.di piselli gelo  
40 gr.di cipolla bianca  
150 gr.di prosciutti cotto  
1 dl.di vino bianco  
1 lt.di brodo  
70 gr.di parmigiano grattugiato  
30 gr.di burro  
olio evo  
sale e pepe

Preparazione

Tagliate le punte degli asparagi e tenetele a parte, tagliate il resto del fusto a losanghe. Tagliate a cubetti il prosciutto e lessate in acqua bollente salata i piselli.

Mettete a scaldare una padella, versatevi all'interno gli asparagi e la cipolla, condite con sale, pepe e 3 cucchiaini di olio e lasciate stufare con il coperchio a fuoco medio.

A parte, in una casseruola fate tostare il riso con un cucchiaino di olio, bagnate con il vino e lasciate evaporare completamente. Aggiungete il brodo bollente e continuate la cottura, a metà cottura unite gli asparagi stufati, le punte degli asparagi, i piselli bolliti, il prosciutto e regolate di sale.

A cottura ultimata mantecate lontano dal fuoco con il burro, il parmigiano, servite il risotto all'onda cosparso di parmigiano grattugiato.