

«Risotto» de espárragos

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 20 minutos

COOKING TIME: 30 minutos

Ingredients

- 200 g de espárragos, sin la parte dura del tallo
- 2 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light
- Media cebolla, cortada en cubitos
- 1 rama de apio, cortada en cubitos
- 2 dientes de ajo, picados
- 300 g de arroz para «risotto»
- 75 ml de vino blanco
- 1 l de caldo de verduras caliente
- 50 g de queso parmesano
- 2 cucharadas de «mascarpone»
- Tomillo y perejil frescos, picados en trozos grandes
- Unas gotas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio

Method

1. En una cacerola con agua hirviendo y sal, cocinamos los espárragos durante 2 minutos hasta que estén tiernos. Escurrimos y dejamos enfriar. Una vez enfriados, mantenemos las puntas de los espárragos intactas y cortamos los tallos en pequeñas rodajas.
2. En una sartén grande, calentamos el aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light. Freímos la cebolla, el apio y el ajo a fuego lento hasta que estén suaves y traslúcidos.
3. Añadimos el arroz, subimos el fuego y removemos bien para cubrir el arroz con el aceite. Una vez cubierto, añadimos el vino y dejamos que

burbujee durante unos minutos para que se evapore parte del alcohol.

4. Bajamos la temperatura a fuego medio y empezamos a añadir el caldo cucharón a cucharón, removiendo en todo momento. Una vez que se absorba todo, seguimos añadiendo caldo.
5. Una vez que el arroz esté hecho, incorporamos las puntas de los espárragos, los tallos y sazonamos al gusto. Luego, bajamos el fuego y añadimos el parmesano, el «mascarpone» y las hierbas.