



## Risotto asparagi e birra

Ricetta di Giardino dei Sapori (MI)

### Ingredienti per 4

2 mestoli di riso Carnaroli  
4 mestoli di brodo vegetale  
10 asparagi  
1 cipolla  
1 bicchiere di birra  
60 g di Parmigiano  
Sale pepe olio  
Fiori alpini

### Procedimento

Rosolare la cipolla tritata e gli asparagi. Sfumare con la birra.

Tostare il riso e aggiungere gli asparagi.

Aggiungere tutto il brodo e cuocere il riso per 18-20 minuti a fiamma alta.

Mantecare con il parmigiano. Decorare con fiori alpini.

