Risotto asparagi e pancetta



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Asparagi: 150 gr
- Brodo vegetale: 1 litro
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pancetta dolce o affumicata: 100 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 350 gr

Preparazione

Il **risotto asparagi e pancetta** è un primo molto semplice e veloce da preparare. Avevo raccolto un bel mazzo di asparagi in campagna e quale migliore ricetta per cucinarli se non un bel risottino? Il risotto asparagi e pancetta è cremoso e gustosissimo, un piatto da leccarsi i baffi!

Il risotto asparagi e pancetta è semplicissimo veloce da preparare, come prima cosa sciacquate gli asparagi e tagliateli a pezzettini. Mettete la pancetta in una padella, fatela abbrustolire e mettetela da parte. Tritate la cipolla, mettetela insieme all'olio extra vergine di oliva nella stessa padella che avete usato prima per la pancetta e fatela imbiondire leggermente.

Unite gli asparagi, lasciateli soffriggere per un minutino e aggiungete poi il riso e la Passata Classica Pomì. Mescolate velocemente e poi versate del **brodo vegetale**, portate il risotto a cottura. Non appena il risotto asparagi e pancetta sarà quasi cotto, insaporitelo con il parmigiano grattugiato, il pepe nero e mettete anche la pancetta. Impiattate il risotto asparagi e pancetta e gustatelo ben caldo, è cremoso e tanto saporito!

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

