

## Risotto asparagi e pancetta



**Tempo di preparazione:** 25 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti

- Passata Classica 700g 2 cucchiari
- **Ingredienti**
  - Asparagi 150 gr
  - Brodo vegetale 1 litro
  - Cipolla 1
  - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
  - Pancetta dolce o affumicata 100 gr
  - Parmigiano grattugiato 50 gr
  - Pepe nero q.b.
  - Riso 350 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 di pomodoro](#) classica *Pomi*. 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 metteteci anche la pancetta. Impiattate il risotto asparagi e pancetta e gustatelo ben caldo, è cremoso e tanto saporito!

- *Elena Laudicina*