

## RISOTTO CELESTIALE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- 1 dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- vino bianco (125ml)
- burro (50gr)
- riso (400gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (100gr)
- Magia di Funghi Findus (100gr)
- Punte di Asparagi Findus (500gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (500gr)

### Come si prepara

Preparare i funghi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, tenere da parte un po' dell'acqua usata per la cottura.

Scongelare i gamberetti e saltarli in padella con metà dell'olio per un paio di minuti.

Scongelare gli asparagi e sbollentarli per un minuto.

Tritare una piccola cipolla e farla imbiondire in una pentola col rimanente olio, aggiungere il riso, farlo tostare, bagnare con un bicchiere di vino bianco e lasciare evaporare.

Aggiungere un dado da brodo, allungare con l'acqua e far cuocere il riso, mescolando di tanto in tanto.

A metà cottura aggiungere l'acqua dei funghi filtrata, i gamberetti e gli asparagi tagliati.

Soltanto a cottura quasi ultimata arricchire con i funghi.

Mantecare il risotto con il burro e il formaggio grattugiato e servire rapidamente.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 4





## Tags

occasioni speciali, surgelati, autunno, new, feste, inverno, risotti, mantecati, risotto celestiale, tradizionale, mediterraneo