

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Risotto con asparagi e scampi

Vogliamo usare gli asparagi che la primavera ci offre ancora  
!!!!!!?????



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
60 minuti

### Ingredienti

- Asparagi - 300 g
- scampi - 4
- riso carnaroli - 300 g
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- panna - 2 cucchiari
- parmigiano - 2 cucchiari
- passata - 1 cucchiario
- vino o brandy - 4 cucchiari

### Preparazione

Abbiamo ancora a disposizione degli asparagi selvatici, che la nostra primavera ci ha regalato in abbondanza!!!! Finché possiamo..... usiamoli!!!! Cuociamo gli asparagi in un tegame con un filo d'olio, sale, un pizzico di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua. Quando l'acqua sarà evaporata gli asparagi sono pronti! Tagliamo in due gli scampi per la lunghezza, togliamo il budellino e li rosoliamo velocemente in un tegame con un po' d'olio sale e pepe. Mettiamo da parte. Facciamo il risotto. Prendiamo un tegame, mettiamo qualche cucchiario d'olio e rosoliamo leggermente un piccolo pezzetto di cipolla. Aggiungiamo il riso e facciamolo tostare. Versiamo, ora, il vino o il brandy e facciamolo evaporare. Aggiungiamo un po' di brodo fatto con la parte più dura degli asparagi. Saliamo e mettiamo un pizzico di peperoncino. Facciamo cuocere, aggiungendo pian piano il brodo. A metà cottura, aggiungiamo una parte degli asparagi pronti e qualche scampo. Quando il riso è ancora al dente aggiungiamo due cucchiari di panna, un cucchiario di passata, giusto per colorare e il parmigiano! Aggiungiamo l'altra parte degli asparagi e guarniamo con gli scampi rimasti!!!!

