

## Risotto primavera



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Pulisci i carciofi, falli a fettine e mettili in acqua e limone; pulisci gli asparagi, metti da parte le punte e fai a tocchetti il gambo più tenero. Affetta sottili i cipollotti e falli appassire in una casseruola con 3 cucchiaini di olio, aggiungi i carciofi, i piselli, gli asparagi e fai insaporire per 5-6' a fuoco medio. Unisci il riso e fallo tostare, spruzza con il vino e lascialo evaporare, copri con 2 mestoli di brodo bollente e cuoci per altri 16-18' mescolando e versando l'altro brodo; a metà cottura aggiungi gli altri asparagi. Al termine aggiungi il burro, regola di sale e pepe, toglilo dal fuoco e lascia riposare per 5.

Nel frattempo taglia la trota a dadini e falla saltare in padella con un filo d'olio, unisci 1 cucchiaino di erba cipollina tritata, spruzza con il brandy e lascialo evaporare; aggiungi al risotto, mescola e servi, cospargendo ogni porzione con del pepe macinato.

## Ingredienti per 4 persone

- 320 g di riso
- 2 carciofi
- mezzo limone
- 1 mazzo di asparagi sottili
- 2 cipollotti
- 4 cucchiaini di olio EV
- 150 g di piselli
- 1,5 dl di vino bianco secco
- 1 l di brodo vegetale
- 30 g di burro
- 150 g di trota salmonata affumicata
- erba cipollina
- 2 cucchiaini di brandy
- sale e pepe