

Risotto aux asperges à la tessinoise

Pour 4 personnes

100 g d'oignons de printemps

500 g d'asperges vertes

1 c. à s. d'huile d'olive

300 g de riz vialone

2 dl de vin blanc

1 l de bouillon de bœuf

Poivre, sel

100 g de parmesan râpé

Parer les oignons de printemps, les couper en fines rondelles. Parer les asperges, les priver de leur partie ligneuse à la base et les couper en morceaux.

Etuver les oignons dans l'huile, ajouter le riz et les asperges, ajouter le vin blanc et laisser légèrement absorber, puis mouiller avec la moitié du liquide.

Laisser cuire 13-15 minutes en remuant sans cesse, rajouter progressivement le reste de liquide. A

la fin, saler et poivrer et ajouter la moitié du fromage. Servir le reste séparément avec le risotto.