

Risotto primavera

Inauguriamo la nuova stagione con un primo piatto vegetariano: il nostro risotto primavera.



Festeggiamo l'inizio della nuova stagione con il nostro **risotto primavera**! Una ricetta **vegetariana** e **senza glutine** che ti conquisterà al primo assaggio.

Con **carciofi, asparagi, piselli, carote** e **porro**: un insieme di verdure che rendono gourmet anche un grande classico dei primi piatti italiani. Porta in tavola colore e gusto con questa ricetta per le tue occasioni speciali!

Difficoltà: facile

Costo: medio

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

300 g di riso carnaroli

100 g di cuori di carciofo

100 g di asparagi (parte edibile) Despar Premium

100 g di piselli

80 g di carote

1 l di brodo vegetale

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di porro tritato

20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato Despar Premium

2 macinate di pepe nero

4 pizzichi di sale

Preparazione

1. Trita il porro, taglia le carote a dadini, gli asparagi a pezzetti e i cuori di carciofo a fettine. Trasferisci i piselli in una casseruola assieme al porro e all'olio. Lascia cuocere dolcemente, aggiungendo poco brodo al bisogno, per una decina di minuti. Unisci anche le carote e i carciofi, prosegui la cottura per altri 5 minuti, infine aggiungi gli asparagi e cuoci ancora per 5 minuti.
2. Versa il riso nella casseruola assieme alle verdure, tostalo per un paio di minuti, quindi aggiungi un mestolo di brodo alla volta e porta a cottura, mescolando di tanto in tanto.
3. Togli dal fuoco, aggiusta di sale e pepe e manteca con il Parmigiano.