

*#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI*

## RISOTTO CON SALSICCIA, ASPARAGI E MASCARPONE



**TEMPO DI  
PREPARAZIONE**

60 minuti



**TEMPO DI  
COTTURA**

30 minuti



**PORZIONI**

6 persone



**PREPARATA  
DA**

Maria Barbaro 5N  
prof. P. Maggiore

Il risotto con salsiccia, asparagi e mascarpone rimane un piatto stagionale. L'asparago porta con se la primavera, insieme alla salsiccia ci accompagna fuori dall'inverno per farci riscoprire i sapori e i colori delle belle stagioni.



Fiano di Avellino  
DOCG

## *Ingredienti*

Per il brodo:

carota, cipolla, sedano,  
patata, prezzemolo, sale

400 gr di riso (Carnaroli)

300 gr. salsicce

400 gr. asparagi

2 cucchiaini di mascarpone  
noce moscata

Olio evo q.b.

burro

Parmigiano q.b.

1 bicchiere di vino bianco

## *Preparazione*

- Preparare il brodo vegetale con carota, cipolla, sedano, patata prezzemolo, sale e cuocere a fuoco lento per 40 min.;
- aggiungere le cime degli asparagi e cuocere per 5 minuti;
- tagliare la salsiccia a pezzettini e cuocere in padella senza olio per qualche minuto;
- tostare il riso con cipolla appassita e poco olio;
- sfumare con il vino bianco e aggiungere la salsiccia;
- proseguire la cottura del risotto aggiungendo gradualmente il brodo e per ultimi gli asparagi;
- mantecare fuori dal fuoco con mascarpone, burro e parmigiano;
- aggiungere la noce la noce moscata prima di servire.

## *Informazioni Nutrizionali*

Gli asparagi vantano ottime proprietà nutrizionali (fibre, vitamine e sali minerali) ma, a causa della elevata concentrazione purinica, costituiscono un alimento da evitare in caso di iperuricemia.