



# RISOTTO AGLI ASPARAGI E ZABAIONE AL LIMONE

Ingredienti  
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Asparagi Verdi
- Brodo vegetale
- Cipolla
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Burro
- Parmigiano
- Pepe

per lo zabaione:

- 4 tuorli d'uovo
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe nero
- 10 g di succo di limone
- 1 bicchiere  
di olio di oliva



## PER LO ZABAIONE:

Versare i tuorli d'uovo in una ciotola alta per il bagnomaria; versatevi un bicchiere di acqua tiepida e lasciate cuocere a bagnomaria lavorando energicamente con una frusta per ottenere una crema densa e spumosa.

Senza interrompere il movimento con la frusta, versate a filo l'olio di oliva ed il succo di limone.

Sbattere il composto per altri due minuti e togliere dal fuoco. Salare e pepare.

## PER IL RISOTTO:

Fate bollire gli asparagi verdi e mantenete la loro acqua di cottura.

Nella pentola per il risotto, fate soffriggere la cipolla con un filo di olio e aggiungete poi il Razza77 per la tostatura (fino a che i chicchi non avranno assunto un aspetto cristallino).

Procedete con la sfumatura con il vino bianco.

Terminata la sfumatura, iniziate ad aggiungere gli asparagi tagliati a rondelle, senza le loro punte che saranno poi aggiunte al termine.

Iniziate ad aggiungere nel contempo l'acqua di cottura degli asparagi o il brodo vegetale un mestolo alla volta fino a che il riso lo richiederà.

Proseguire fino a portare il risotto a cottura.

Spegnere il fuoco e mantecare con il burro precedentemente messo in congelatore e parmigiano.

Impiattate in un piatto piano e decorate con le punte degli asparagi e lo zabaione al limone preparata in precedenza; aggiungere un pizzico di pepe.

BUON APPETITO!



[www.razza77.it](http://www.razza77.it)  
[info@razza77.it](mailto:info@razza77.it)



@risorazza77



@riso\_razza77