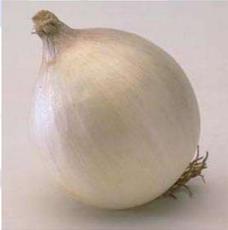


## RISOTTO CON GLI ASPARAGI

### INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

600 GR DI RISO	
MEZZO CHILO DI ASPARAGI VERDI	
1 CIPOLLA BIANCA	
2 DADI VEGETALI	
SALE FINO E PEPE	 

<p>OLIO D'OLIVA</p>	
<p>1 BUSTA DI PARMIGIANO GRATTUGGIATO</p>	
<p>50 G DI BURRO</p>	
<p><b>UTENSILI:</b></p>	
<p>TAGLIERE</p>	
<p>2 PENTOLE</p>	

<p>1 PADELLA</p>	
<p>1 COLTELLO 1 PELAPATATE</p>	
<p>MESTOLO DI LEGNO</p>	
<p>BILANCIA</p>	

**PROCEDIMENTO:**

<p>USARE LA PRIMA PENTOLA E PREPARARE IL BRODO</p>	
--	--

NELLA SECONDA  
PENTOLA  
METTERE UN FILO DI  
OLIO D'OLIVA



TAGLIARE LA CIPOLLA  
A PICCOLI PEZZI E  
METTERLA NELLA  
PENTOLA CON L'OLIO



LAVARE GLI ASPARAGI  
VERDI  
PELARLI CON UN  
PELAPATATE  
SE SERVE TAGLIARE  
DUE CENTIMETRI DI  
GAMBO  
(VERRA' BUTTATO)



TAGLIARE GLI  
ASPARAGI A PEZZETTI



NEL FRATTEMPO, FAR  
ROSOLARE LA  
CIPOLLA



METTERE GLI  
ASPARAGI NELLA  
PENTOLA  
AGGIUNGERE SALE E  
PEPE  
LASCIAR CUOCERE  
PER QUALCHE MINUTO



AGGIUNGERE IL RISO  
E MESCOLARE BENE



CON UN MESTOLO  
AGGIUNGERE UN PO'  
ALLA VOLTA IL BRODO  
AL RISO CON GLI  
ASPARAGI

MESCOLARE  
CONTINUAMENTE PER  
CIRCA 15/20 MINUTI



QUANDO IL RISO E'  
COTTO METTERE UN  
PO' DI BURRO E  
GRANA



BUON APPETITO!!!



ETS - APS  
**ANFFA**  
TREVISO

dal 1958 la persona al centro  
**ASSOCIAZIONE LOCALE DI  
FAMIGLIE E PERSONE CON  
DISABILITÀ INTELLETTIVE E  
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO**

