

# Risotto cremoso di asparagi mantecato al Philadelphia

Tempo di asparagi! Un sapore intenso e inconfondibile, soprattutto per quanto concerne la classica varietà verde.

Ogni primavera, proprio non può mancare un tradizionale risotto agli asparagi, al quale questa volta ho apportato una modifica. Chi lo dice che il risotto si può mantecate solo con burro e parmigiano? Questa ricetta nasce dalla voglia di cambiare gli schemi e la necessità di sfruttare al massimo gli ingredienti disponibili in dispensa, perché di questi tempi fare la spesa sembra essere più uno stress che una normale routine o nel mio caso un divertimento. Il risultato finale è un risotto delizioso e avvolgente con il tipico sapore di asparagi e la cremosità del formaggio spalmabile.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 mazzetto di asparagi
- 6 tazzine da caffè di riso per risotti
- 1 scalogno
- 150 g di formaggio Philadelphia
- 80 g di parmigiano stagionato 22 mesi grattugiato
- pepe macinato fresco
- noce moscata
- 40 g di burro
- sale fino
- brodo vegetale (2 carote, 1 cipolla, 1 costa di sedano)
- 1 dado vegetale

## PROCEDIMENTO:

Preparare il brodo vegetale per la cottura del riso , mettendo in 2 litri di acqua fredda la cipolla, le carote, la costa di sedano e il dado vegetale. Portare a bollore e cuocere per circa 30 minuti o fino a farlo ridurre di almeno 1/4 del suo

volume. A questo punto abbassare la fiamma per mantenerlo sempre in temperatura.

Quando il brodo e' pronto nella pentola in cui cuoceremo il risotto, far appassire lo scalogno tagliato finemente con il burro. Prima che inizi a colorire, aggiungere gli asparagi già puliti e tagliati a pezzetti, con un pizzico di sale e pepe macinato fresco. Saltare 3-4 minuti a fiamma viva.



Unire il riso e tostare 2 minuti sempre a fiamma viva.



Quando i chicchi di riso diventeranno lucidi, iniziare ad aggiungere il brodo, mantenuto caldo, amalgamare bene e proseguire aggiungendo un mestolo per volta di brodo, fino a completa cottura del riso.



Quando il riso sarà cotto ed il brodo assorbito, spegnere il fuoco, aggiungere il parmigiano, una buona grattugiata di noce moscata ed infine il formaggio Philadelphia per mantecare. Amalgamare bene, fino a far sciogliere tutto il formaggio cremoso e servire caldo.