

## Risotto con asparagi selvatici

Nel nostro territorio, chiamiamo asparago selvatico, un tipo di verdura selvatica che ricorda gli asparagi veri soltanto nel sapore e nel profumo. È totalmente diverso nell'aspetto.

Si utilizzano i germogli che si raccolgono in primavera soprattutto nei boschi misti lungo le rive del fiume Toce. Hanno un gusto molto gradevole, simile all'asparago e vengono usati in cucina per farne frittate, risotti oppure come semplice contorno alle carni.

La pianta adulta, in estate, non viene utilizzata perché non è più tenera. In autunno le foglie si seccano e rimangono sul terreno i fusti legnosi, leggeri e cavi all'interno.



Il piatto che vi proponiamo è un piatto della tradizione, povero sì ma molto buono e delicato.

### Ingredienti:

riso tipo Carnaroli (calcolate due manciate per persona)

uno scalogno

vino bianco secco (mezzo bicchiere scarso)

germogli di asparago selvatico (una certa quantità perché si riducono molto durante la cottura)

formaggio grana

brodo di carne o vegetale

olio, burro, sale q.b.

Rosolare in un po' d'olio e burro lo scalogno tritato finemente; aggiungere il riso e farlo tostare molto bene; spruzzare con il vino bianco secco e lasciar evaporare; unire i germogli di asparago selvatico precedentemente lessati per una decina di minuti in acqua leggermente salata; mescolare e fare insaporire; aggiungere il brodo bollente per la cottura del riso; verso la fine unire il formaggio grana grattugiato e un po' di burro per mantecare; se serve aggiustare di sale.

