



In cucina con Granitium l'antiaderente dal cuore di pietra.



Portofino, alta tecnologia
Made in Italy a casa tua!

Ministra di riso e asparagi

INGREDIENTI

Preparazione 15'
Cottura 25'

- 200 gr di riso
- 700 gr di asparagi
- 1 lt di brodo leggero
- una cipolla
- 30 gr di pancetta
- una noce di burro
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- una manciata di grana grattugiato
- olio, sale, pepe

ESECUZIONE

Pulite gli asparagi, tagliate via le punte e recuperate la parte tenera dei gambi. Nella pentola fate insaporire con 3 cucchiaini di olio la cipolla tritata, aggiungete la pancetta a dadini e lasciatela rosolare per 2 minuti.

Unite i gambi degli asparagi a ometti e portateli a metà cottura, aggiungendo il brodo caldo necessario.

Versate nella pentola tutto il rimanente brodo, unite il riso, mescolate bene e cuocete per 15 minuti.

Aggiungete le punte di asparagi e terminate la cottura. Regolate sale e pepe. Unite il prezzemolo tritato, spegnete il fuoco e mantecate la minestra con il burro e il grana.

GLI ASPARAGI

L'asparago è una pianta erbacea perenne della famiglia delle Liliacee, ed è coltivato per i suoi teneri germogli, che spuntano all'inizio della primavera. Le piantine ben curate sono produttive per 15 anni ed oltre. I germogli vengono raccolti quando raggiungono la lunghezza di 20-25 cm e quando le foglioline stanno ancora strettamente attaccate alla cima. Se la temperatura supera i 25°C sono necessarie raccolte giornaliere. La stagione della raccolta dura due o tre mesi.

GRANITIUM

L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.