Risotto z serem Asiago i szparagami

Risotto ze szparagami i serem Asiago

Czas na High: 40 min

Czas na Low: 120 min

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 szklanki posiekanej cebuli
- 400 ml bulionu warzywnego
- 1 szklanka ryżu do risotto suchego
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 250 g szparagów, przycięte i pokrojone na 2,5 cm kawałki
- 1/2 szklanki startego sera Asiago plus dodatkowa ilość do dekoracji
- 1/4 szklanki masła pokrojonego w kostkę
- 1/2 szklanki orzeszków pinii lub płatków migdałów
- 1 łyżeczka soli
-

Wykonanie:

Połącz cebulę, rosół, ryż i czosnek w misie wolnowaru. Dokładnie wymieszaj i przykryj. Gotuj na HIGH przez 2 godziny lub do miękkości ryżu.
Dodaj szparagi. Przykryj i gotuj na HIGH przez 20 minut lub do momentu kiedy szparagi staną się kruche.
Wsyp 1/2 szklanki sera, masło, orzeszki pinii i sól. Wyłącz funkcję podtrzymywania ciepła i przykryj pokrywką.
Odstaw na 5 minut lub do momentu, aż ser lekko się rozpuści. Wymieszaj widelcem. Udekoruj dodatkowym serem.