

## RISOTTO D'ESPÀRRECS

Per a 4 racions:

320 g. d'arròs (carnaroli o bomba)  
100 g d'escalunya (picada ben fina)  
200 g d'espàrrecs verds i tendres (a talls d'1 cm)  
50 g de greix de pernil ibèric (rosat i gens ranci, tallat a daus menuts)  
30 g d'oli d'oliva verge extra  
70 g de xerès sec  
30 g de parmesà ratllat  
1.300 g d'aigua mineral (o de brou vegetal molt lleuger)  
sal i pebre

### PREPARACIÓ:

1. En una cassola a la mida de quatre racions, poseu-hi l'oli i sofregiu-hi els espàrrecs, només uns dos minuts, salpebreu-los i retireu-los de la cassola.
2. Tireu l'escalunya picada a la cassola on hi ha l'oli perfumat d'espàrrecs i deixeu-la sofregir, ben cuita, lentament, per fer-la transparent i lleugerament daurada (no fosca). Seran uns quinze minuts.
3. Afegiu el xerès sec al sofregit, i deixeu-lo reduir un minut.
4. Tireu a la cassola el greix de pernil ibèric i deixeu-lo coure dos minuts.
5. Afegiu l'arròs a la cassola, saleu-lo i sofregiu-lo també un minut.
6. És el moment d'afegir a la cassola l'aigua ben calenta (o el brou), només que cobreixi lleugerament l'arròs, i anar remenant. Heu de disposar durant tota la cocció de l'aigua ben calenta per anar-la afegint a poc a poc, i anar remenant (un risotto reclama atenció constant, que no perdi el bull, i un ritme de foc suau), amb una cocció aproximada d'uns 17 minuts. L'últim minut de cocció incorporeu-hi els espàrrecs reservats, i afineu el punt de sal i pebre.
7. Quan considereu que la cocció del gra d'arròs és al vostre gust, retireu la cassola del foc, afegiu-hi el formatge ratllat i remeneu-ho per incorporar-lo bé.

Deixeu-ho reposar un minut més i ja podeu servir el risotto.