

### Rivatto di asparagi Verdi

mettere gli asparagi la Buquo in acqua fresca  
2<sup>e</sup> orate - dopo di che tagliarli a fessellini -  
fare soffriggere una cipolla grossa tritata  
con olio di oliva quando la cipolla è buona  
mescolare i fessellini di asparago aggiungi  
un mestolo di acqua e li porti a cottura,  
fai tostare il riso da 80 o 90 grammi la tetta  
con cipolla tritata e fatta dorare con un  
pe di burro dopo di che mescoli gli aspara-  
gi preparati per il rivatto rivale bene  
finche si asciuga a questo punto mescoli  
 $\frac{1}{2}$  Bicchiere di vino Bianco con un cucchiaio  
 $\frac{2}{2}$  di BRENBI fai evaporare per bene sempre  
mescolando con un mestolo di legno dopo  
di che aggiungi di Malte in Malte del  
Brodo portandolo a cottura come una  
crema alla fine amalgami con del  
Padano grattugiato e lo servi all'onda  
accompagnato da un Buon Rosso dei colli  
Euganei.

