

---

# Risotto non risotto di farro e asparagi

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Potremmo chiamarlo “farrotto” questo piatto dal gusto un po’ particolare. Dal blog [La piccola casa](#)**

Innanzitutto mi sorge un quesito alla [Elio](#): se il riso cotto in un certo modo si chiama risotto, il farro si chiamerà farrotto?

Dubbi linguistici a parte, questa semplice preparazione mi è soggiunta in mente sistemando i vari tipi di cereale, semi, frumenti, orzi e malti che normalmente conservo per la preparazione della birra, e visto che avevo 3 etti di farro da far andare ho cercato di immaginare come poterli cucinare, ho quindi optato per un risotto anzi un farrotto... e per renderlo più morbido l’ho lasciato in ammollo per tutta la notte; poi durante il peregrinare del sabato mattina tra i banchi del mercato ho trovato dei begli asparagi, così ho pensato e preparato questa ricetta del **farrotto agli asparagi**.

Il gusto è particolare ma non si discosta di molto da quello dell’orzo, e gli asparagi gli donano quel loro tipico gusto, l’unica difficoltà per me è abbinarlo ad un vino? Anzi in generale trovo difficoltà ad abbinare un vino agli asparagi, un po’ così come per i carciofi.

**Ingredienti (x 3 persone)** 250 gr di farro 15 asparagi (quelli sottili) Brodo vegetale Mezza cipolla tritata Olio extra vergine di Oliva

Il giorno prima mettere in ammollo in semi di farro.

Lavare gli asparagi ed eliminare la parte bianca, tagliare quindi le cime e metterle da parte, tritare quindi a piccole rondelle la parte verde del gambo rimanente.

In una padella con poco olio far andare la mezza cipolla tritata e le rondelle tritate, far cuocere per circa 5 minuti a fuoco moderato. Aggiunge quindi il farro, precedentemente scolato dopo l’ammollo di una intera notte e coprire con il brodo caldo di verdure, cuocere a fiamma moderata per circa 10 minuti, aggiungendo brodo ogni qual volta che evapora.

Aggiungere quindi le cime degli asparagi e cuocere per altri 5 minuti, eventualmente aggiungere ancora un po’ di brodo caldo se troppo asciutto. Assaggiare per regolare la cottura ed eventualmente regolare di sale (dipende da quanto era salato il brodo di verdure).

Servire al centro del piatto cercando di non rompere le cime degli asparagi.

Dal blog [La piccola casa](#)