

PRIMI PIATTI

Risotto alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di riso
fino 4 vaschette di fragole belle mature
200 g di burro
1 cipolla bianca piccola
1 l circa di brodo vegetale
2 bicchieri di vino bianco
1 bicchiere di panna da montare
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite e lavate le fragole. Tagliatele a pezzettoni. Mettetele in un contenitore aggiungendovi un bicchiere di vino bianco. Lasciate riposare in frigorifero per molte ore. Fate soffriggere in una padella la cipolla tagliata fine fine e il burro, aggiungete il riso rosolandolo a fiamma alta. Versate un abbondante bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare.
Coprite il riso col brodo e aggiungetene man mano che il vino evapora.

Per ultimo, unite il vino delle fragole.

Quando il riso è quasi cotto, aggiungete le fragole e la panna mescolando bene e delicatamente.

Quando è tutto ben mantecato, versate nel piatto di portata e servite in tavola ancora caldo.