

PRIMI PIATTI

Risotto alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 350 g riso superfino Carnaroli
- 250 g fragoline di bosco
- 100 ml panna fresca
- 2 porri con la parte bianca
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 30 g burro
- 1 l brodo di dado
- 50 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 12 foglioline menta
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavate velocemente le fragole in un colapasta.

Tritate finemente i porri e fateli imbiondire nel burro.

Aggiungete il riso, tostate ed insaporite, mescolando un pò ed irrorare con il vino.

Mescolate attendendo che l'alcool evapori.

Incorporatevi quindi le fragole e mescolate ad ogni aggiunta di brodo.

A tre quarti di cottura legate con panna e parmigiano reggiano grattugiato.