

PRIMI PIATTI

Risotto alle fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 17 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Risotto alle fragole

INGREDIENTI

RISO 360 gr
FRAGOLE mature - 400 gr
PANNA 2 cucchiari da tavola
BURRO 50 gr
BRODO VEGETALE
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il risotto alle fragole prima di tutto preparate una bella pentola di brodo vegetale. Quindi fate tostare il riso in una casseruola antiaderente, a secco, senza aggiungere nessun tipo di grasso.

Appena il riso si è tostato, iniziate ad incorporare il brodo vegetale bollente, lasciate cuocere aggiungendo il brodo durante la cottura, ogni qual volta il riso lo abbia assorbito, in modo tale che il riso sia sempre coperto dal brodo.



- 2 Lavate e tagliate a pezzetti una parte delle fragole. Quando il risotto è a metà cottura, aggiungete le fragole tagliate a cubetti e continuate la cottura aggiustando con il sale e aggiungendo altro brodo.





- 3** Mentre il risotto è in cottura, tagliate a lamelle alcune delle fragole rimaste da aggiungere al riso in mantecatura.

Tenete da parte due o tre fragole per la decorazione del piatto finito.



- 4** Appena il risotto ha raggiunto la cottura al dente potete mantecare, quindi spegnete il fuoco, togliete la casseruola dal fornello, aggiungete le fragole tagliate a lamelle, il burro e la panna.

Mescolate e amalgamate il tutto e lasciate riposare per circa 2 minuti prima di servire.



- 5 Nel frattempo preparate dei ventaglietti con le fragole rimaste, che utilizzerete per decorazione.



6 Impiattate il risotto e servite con i ventagli di fragole appena preparati.

Buon appetito!!!

