

PRIMI PIATTI

Risotto alle fragole

di: *cosepazzzz*

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.