

PRIMI PIATTI

Risotto pilaf con le fragoline

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

750 g di riso carnaroli
400 g di fragoline di bosco
4 scalogni
olio extravergine d'oliva
burro
3- 4 cucchiaini di panna da cucina
3-4 cucchiaini di parmigiano
1 cucchiaino di zucchero
1/2 l di prosecco
1 e 1/2 l di brodo vegetale
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere gli scalogni in un po' d'olio e una noce di burro, in una padella capiente (è consigliabile usare il wok).



2 Quando sono cotti,



3 metterne metà in un'altra padella più piccola.



- 4 Unire nella padella più piccola le fragoline (tenerne qualcuna da parte per decorare), un cucchiaino di zucchero e girarle un attimo.



- 5 Unire 200 ml di prosecco (va bene anche spumante brut o champagne) e cuocere per qualche minuto, finchè evapora il vino (si otterrà una purea di fragoline).



6 Spegnere e tenere da parte.



7 Unire nella padella più grande il riso e tostarlo,



8 sfumarlo con 300 ml di prosecco,



9 quindi versarlo in una pirofila in pyrex o in una teglia di alluminio.



- 10** Unire il brodo bollente e infornare a forno già caldo (alla massima temperatura e ventilato) per circa 7 minuti (calcolate metà cottura del riso).



- 11** A questo punto, unire la purea di fragole e reinformare per altri 6-7 minuti (dipende sempre dalla cottura del riso).



12 Se dovesse asciugarsi troppo, unire un altro pò di brodo (conviene sempre tenerne un pò da parte). Quando è cotto al dente, tirarlo fuori ed unire la panna,



13 il parmigiano, un pò di pepe nero.



14 Servire mettendo su le fragoline tenute da parte. Si può servire anche in monoporzioni aiutandosi con un coppapasta. Mettere 3-4 cucchiari di riso, cospargere con un po' di parmigiano,



15 poi decorare con le fragoline,



16 togliere il coppapasta e servire.

