



Risotto alle fragole

Ingredienti

100 g burro
400 g fragole
1/2 bicchiere di vino
400 g riso
mezza cipolla o scalogno
3 cucchiari di sedano di Verona tagliato a fiammifero
brodo di verdure
4 cucchiari di grana padana

Questa è una ricetta di Naplesdream ,che ha sua volta è stata data dal nostro amico paolibo.

Non tutti amano accostare un frutto con del riso o della pasta.

Io ero la prima scettica ma dopo aver provato questo abbinamento,che dirvi io adoro le fragole ma con il riso sono fantastiche

Fare appassire la cipolla con il sedano in 60 g di burro circa,quindi unire il riso e farlo tostare per qualche minuto,aggiungere il vino e lasciarlo evaporare.

Lasciar cuocere per circa 16 minuti ed aggiungere il brodo ben caldo per non far attaccare il riso.

Aggiungiamo le fragole tagliate a fettine,girando piano per un minuto,poi a fiamma spenta uniamo il burro ed il grana,girare forte per rompere le cuticole,coprite per 1 minuto e servire