

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di riso fino
- 4 vaschettine di fragole belle mature
- 200 g di burro
- una cipolla bianca piccola
- 1 litro circa di brodo vegetale
- 2 bicchieri di vino bianco
- un bicchiere di panna da montare
- sale



Preparazione

Pulite e lavate le fragole. Tagliatele a pezzettoni. Mettetele in un contenitore aggiungendovi un bicchiere di vino bianco. Lasciate riposare in frigorifero per molte ore.

Fate soffriggere in una padella la cipolla tagliata molto fine e il burro, aggiungete il riso rosolandolo a fiamma alta. Versate un abbondante bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare.

Coprite il riso col brodo e aggiungetene man mano che il vino evapora.

Per ultimo, unite il vino delle fragole.

Quando il riso è quasi cotto, aggiungete le fragole e la panna mescolando bene e delicatamente.

Quando è tutto ben mantecato, versate nel piatto di portata e servite in tavola ancora caldo.