Ricetta: **Risotto alle fragole**

Author: WWW.MISYA.INFO

Saranno almeno 2 anni che volevo provare a fare il risotto alle fragole ma senza mai riuscire a convincere qualcuno ad appoggiarmi per poterlo mangiare insieme; così ero sola in casa e cercavo "un'idea rosa", apro il frigo e vedo le fragole, ho pensato " ora siamo in due, che risotto alle fragole sia!". Così mi sono preparata il risotto alle fragole! Nel frattempo sono arrivati mio marito e mia sorella e ha bussato alla porta mia nonna per sapere se avessi bisogno di qualcosa, ormai il mio risotto era pronto e quando hanno visto il mio piatto rosa pronto per essere mangiato, si sono lasciati tentare e hanno assaggiato... indovinate un pò? Hanno detto che era delizioso e che la prossima volta posso prepararlo anche per loro!

P.s. Il risotto alle fragole non è affatto un piatto dolce, le fragole di per se non sono così zuccherine e il sapore è molto delicato e raffinato. Se addirittura è piaciuto ad una tradizionalista del cibo come mia nonna, vi potete fidare ;)

Ingredienti per 4 persone:
300 gr di riso
350 gr di fragole
2 scalogni
1/2 bicchiere di prosecco
1 litro di brodo vegetale
25 gr di parmigiano
olio
sale

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 20 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare il risotto alle fragole

Far imbiondire lo scalogno tritato in una casseruola con l'olio

Aggiungete il riso e lasciatelo tostare, quindi sfumate con il vino prosecco

Aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprire il riso e aggiungetene man mano che si asciuga.

Lavare le fragole, eliminare il picciolo e tagliatele a pezzetti. Aggiungetele a metà cottura.

Mescolare delicatamente aggiungendo man mano un mestolo di brodo se dovesse asciugarsi troppo,aggiustate di sale e terminate la cottura.

Spegnere la fiamma, aggiungere il parmigiano e mantecate il risotto alle fragole con un cucchiaio di legno.

Aspettare un paio di minuti prima di impiattare il risotto alle fragole guarnendolo con una dadolata di fragole fresche.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO