



Risotto alle fragole - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

primi piatti - fragole - riso

per 4 persone:

400 gr di riso
250 gr di fragole
60 gr di burro
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cipolla
2 bicchieri di vino bianco
grana grattugiato
brodo
sale, pepe

In un tegame, rosolare la cipolla tritata con 40 gr di burro e 2 cucchiaini di olio d'oliva, a fiamma moderata. Buttare il riso nel soffritto e lasciarlo tostare, mescolando.

Insaporirlo con una macinata di pepe e un bicchiere di vino bianco, e farlo evaporare.

Bagnare quindi il riso con 2 mestoli di brodo e tirarlo a cottura per circa 20 minuti, unendo man mano altro brodo.

Nel frattempo lavare le fragole nel vino bianco rimasto, tagliarle a pezzi e aggiungerle al riso dopo 10 minuti di cottura.

Alla fine mantecare con una noce di burro e 2 cucchiaini di grana.

Servire ben caldo.

eCucinando.it