

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto alle fragole

Strawberry · Monday, August 29th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr riso carnaroli
- 250gr fragole
- 2 decilitri di brandy
- un litro di brodo vegetale
- 6 foglie di menta
- 70gr parmigiano grattugiato
- uno scalogno
- 100gr burro
- sale

Preparazione:

Lavate, sfogliate e tritate le foglie di menta, lavate e tagliate a fettine le fragole. In una casseruola rosolate 40gr di burro con lo scalogno tritato, aggiungete il riso, fatelo tostare, aggiungete metà del brandy, unite la metà fragole, salate, cuocete per circa 2 minuti e bagnate con il brodo vegetale bollente, continuate la cottura per 10 minuti, aggiungendo brodo quando serve, unite le fragole rimaste, il brandy, mescolate e lasciate cuocere per altri 10 minuti, togliete dal fuoco e amalgamare con il resto del burro e il parmigiano.

This entry was posted on Monday, August 29th, 2011 at 3:28 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.