

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto alle fragole e petali di rosa

Strawberry · Monday, July 19th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 300 gr riso carnaroli
- un litro e mezzo di brodo vegetale
- 2 cipolline fresche
- 200 gr di fragole
- un bicchiere vino bianco
- parmigiano grattugiato
- i petali di due rose coltivate in casa senza trattamenti chimici

Preparazione:

In una casseruola, mettete un filo di olio e le cipolline tritate, fatele imbiondire, aggiungete il riso, fatelo tostare per alcuni minuti, sfumate con il bicchiere di vino bianco, quando questo è evaporato aggiungete un mestolo alla volta di brodo fino a fine cottura, lavate e asciugate delicatamente i petali di rosa, facendo attenzione a non rovinarli, lavate e frullate le fragole fino a diventare cremose. Aggiungete il frullato di fragole nel tegame con il riso, mantecate il tutto e spengete il fuoco, aggiungete qualche petalo di rosa spezzettato, aggiungete un bel pò di parmigiano e amalgamate bene, servite su di un piatto da portata, decorate con pezzetti di fragole e petali di rosa.

This entry was posted on Monday, July 19th, 2010 at 3:31 pm and is filed under [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.