

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto alle fragole

Strawberry · Tuesday, March 16th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr riso carnaroli
- 300 gr fragole
- 6 foglie di menta
- 2 deciletri di brandy
- un litro di brodo di verdura
- 70 gr parmigiano grattugiato
- 100 gr burro
- sale

Preparazione:

Lavate e tagliate a fette le fragole. Tritate la menta e lo scalogno e mettetelo in una casseruola con il burro, fatelo rosolare, aggiungete il riso, fatelo tostare , aggiungete la metà del brandy, salate, aggiungete la metà delle fragole e cuocete per 3 minuti, bagnate con il brodo e continuate la cottura per 10 minuti, aggiungete le fragole rimaste, versate il restante brandy e portare a termine la cottura per altri 8 minuti. Togliete la casseruola dal fuoco e amalgamate il riso con il burro, il parmigiano, il sale, potete servire guarnendo il piatto con delle fragole intere, foglie di menta o di basilico.

This entry was posted on Tuesday, March 16th, 2010 at 4:09 pm and is filed under [Italiane](#), [Pasqua](#), [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.