



RICETTA: RISOTTO ALLE FRAGOLE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Fragranze

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 320 grammi di riso
- 300 grammi di fragole fresche
- 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1/2 cipolla
- 1 bicchiere di prosecco
- 1 litro di brodo
- 2 cucchiaini di panna da cucina

Olio consigliato:



Fragranze

Preparazione:



Per prima cosa, scaldi il brodo che userai (1). Trita la mezza cipolla finemente e mettila nel tegame con l'olio: falla appassire a fuoco basso, senza arrivare alla doratura (2). Aggiungi il riso e fallo tostare con la cipolla (3).



Per cominciare la cottura aggiungi il vino. Ora che è evaporato, aggiungendo un mestolo di brodo alla volta, porta la cottura a termine (4). Adesso aggiungi le fragole a pezzetti al riso (5). Togli la padella dal fuoco, aggiungi un paio di cucchiaini di panna per mantecare (6) ed ecco qui: un piatto di profumatissimo risotto alle fragole, pronto ad essere gustato!