

RISOTTO CON LE FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 cipolla,
- 80 g di burro,
- 320 g di riso,
- 12 cl di vino,
- 100 cl di brodo,
- 50 g di fragole.

Affettate finemente 1/2 cipolla e mettetela ad appassire in una pentola con 60 g di burro.

Quando sarà ammorbidita e imbiandita versate il riso e fatelo tostare per due minuti.

Versate il vino bianco secco e lasciate evaporare.

Iniziate quindi la cottura normale del risotto utilizzando brodo di carne, di verdura o preparato con estratto di carne.

Dopo circa 10 minuti unite al risotto le fragole, tagliate in due se piccole o in quattro se grandi, e continuate la cottura per altri dieci minuti.

Spegnete quindi il fuoco, unite il burro e mescolate con energia prima di servire.