

RISOTTO DELL'AMORE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 400 g di fragole,
- 1 scalogno,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1 noce di burro,
- olio d'oliva,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Pulite le fragole, lasciatene da parte qualcuna per decorare il piatto finito, passate le altre al mixer. Tritate lo scalogno e fatelo appassire in poco olio d'oliva. Aggiungete il riso, fatelo brillare e poi cuocetelo aggiungendo a poco a poco il brodo vegetale. Arrivati a cottura, togliete dal fuoco e amalgamate al riso il burro, il parmigiano e la salsa di fragole. Servite ben caldo.