

RISOTTO ALLE FRAGOLE E ACETO

Ingredienti:

riso Arborio

100 gr. di fragole

40 gr. di burro

2 scalogni (o due cipolle e dell'aglio)

2 dadi vegetali

3 cucchiaini di aceto balsamico

1 bicchiere di vino bianco.

Procedimento:

Soffriggere gli scalogni con il burro. Aggiungere il riso e tostarlo per 5 minuti. Aggiungere il vino e un dado e fare sfumare. Far bollire, nel frattempo, l'acqua con il secondo dado, aggiungerlo al riso e cuocere con il brodo. Frullare le fragole, lasciandone 4 per la decorazione e aggiungerle al riso. Cuocere come per tutti i risotti, aggiungendo brodo man mano che si asciuga. Salare e pepare.

Preparare una riduzione di aceto balsamico, mettendo in un pentolino l'aceto e facendo riscaldare a fuoco basso per 10 min. finchè diventa denso. Fare caramellare in una padella la riduzione di aceto con le fragole rimaste. Mantecare il risotto con burro e parmigiano e decorare con le fragole caramellate.

