

Risotto di fragole *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Lavare e mondare le fragole dal picciolo, poi tagliarle a fette. Far tostare il riso in una casseruola per mezzo minuto con un po' d'olio. Coprire il riso con il vino fragolino e far evaporare. Poi salare e aggiungere acqua fino a fine cottura. A fine cottura, aggiungere le fragole nel risotto e spegnere la fiamma. Mantecare con burro e parmigiano grattugiato. Servire il risotto con una fogliolina di menta e una fragola fresca intagliata e aperta a ventaglio.

Consigli

Le fragole sono molto deperibili, bisogna dunque evitare di lasciarle a lungo al sole o a temperatura ambiente perché si rovinano velocemente. Meglio in frigo per 2-3 giorni. Meglio non maneggiarle troppo e non cambiare il contenitore originale. Si consiglia anche di non lavarle per far mantenere le proprietà nutritive.

Curiosità

La fragola è un piccolo frutto dalle proprietà terapeutiche non sempre conosciute. La fragola gode di virtù salutari, rinfrescanti e depurative, consigliata a chi ha problemi di artrite e gotta.

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%
utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso vialone 100 grammi

Fragole 100 grammi

Vino 250 millilitri (fragolino)

Cipolle 20 grammi

Parmigiano 10 grammi

Burro 10 grammi