Risotto fragole e spumante

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- ½ cipolla
- 100 gr Parmigiano Reggiano Despar
- 300 gr di Fragole
- q.b. Brodo vegetale o di pollo
- q.b. Burro Despar
- 350 gr Riso Carnaroli Despar Premium
- ½ l di Spumante brut
- 1 limone

Preparazione

1 - Preparare un trito molto sottile di cipolla (se il trito sarà molto sottile il sapore della cipolla sarà più delicato e non coprirà il gusto delle fragole). Far imbiondire il trito, insieme ad una noce di burro, a fuoco dolce per pochi minuti. Far tostare il riso in questo soffritto e poi aggiungere lo spumante e far sfumare. Una volta che questo sarà evaporato (è importante che perda solo in parte la componente alcolica), aggiungere via via un mestolino di brodo, avendo cura di non aggiungerne altro finchè il liquido non sarà evaporato.

2 - Pochi minuti prima della fine della cottura aggiungere le fragole tagliate a cubetti. Mantecare con una noce di burro e poco parmigiano. Impiattare e servire con una grattata di scorza di limone e una fragolina come decorazione!!

3 - Buon appetito!!