

PRIMI PIATTI

# Risotto alle fragole

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Fragole**

350 gr

**Riso**

300 gr

**Taleggio**

200 gr

**Scalogno**

2 interi

**Bicchiere di prosecco**

1/2

**Olio Extravergine d'oliva**

q.b.

**Brodo vegetale**

1 lt

**Sale**

q.b.

## Descrizione

Il risotto è un primo piatto delizioso e completo. È possibile gustarlo in molti modi diversi: caldo, freddo, in insalata... questi sono solo alcuni modi per prepararlo. Inoltre esistono molte qualità diverse da utilizzare che permettono di ottenere piatti di sapore diverso.

Il risotto che prepareremo oggi è il risotto alle fragole, un cult degli anni ottanta che è tuttora in voga. Oltre alle fragole troveremo anche il Taleggio Cademartori che darà un tocco delizioso a questo particolare risotto. Per preparare il risotto alle fragole, cominciate pulendo e tritando finemente gli scalogni. Mettete una padella sul fuoco con un po' di olio, aggiungete lo scalogno tritato e fate imbiondire. Lavate, pulite e tagliate le fragole in pezzetti.

Aggiungete il riso e fate tostare per almeno 2 minuti, poi sfumate con il prosecco e alzate la fiamma fino a che non sarà evaporata la parte alcolica. Aggiungete 2 mestoli di brodo e continuate la cottura. A metà cottura del riso aggiungete le fragole, mescolate delicatamente e continuate la cottura. Nel frattempo in un pentolino mettete il Taleggio Cademartori a sciogliere in un pentolino a fiamma bassa, quando risulterà essere una crema liscia spegnete e mettete da parte.

Quando il risotto sarà pronto, togliete la pentola dal fuoco e impiattate il riso in un piatto fondo, irrorate quindi con qualche cucchiata di crema di Taleggio Cademartori e servite il risotto alle fragole ben caldo.