

RISOTTO CON FRAGOLE PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

SCALOGNO	
ACQUA	
DADO PER BRODO	
FRAGOLE 250 GR	
SALE E PEPE UN PIZZICO	
4 BICCHIERI DI RISO CARNAROLI	
ROBIOLA PICCOLA	

STRUMENTI

TAGLIERE	
COLTELLO	
PENTOLA PER IL BRODO	
PADELLA PER RISOTTO	
MESTOLO IN LEGNO	
CUCCHIAIO PER BRODO	
CIOTOLA	

PROCEDIMENTO

METTO L'ACQUA E IL DADO IN UNA PENTOLA E ACCENDO IL FUOCO



TAGLIARE LO SCALOGNO



NELLA PENTOLA AGGIUNGERE UN PO DI OLIO E LO SCALOGNO E FAR ROSOLARE



DOPO 3 MINUTI AGGIUNGERE IL RISO (4 BICCHIERI)



AGGIUNGERE IL BRODO E MESCOLARE OGNI TANTO



TAGLIARE LE FRAGOLE A PEZZETTI



QUANDO MANCA POCO ALLA COTTURA DEL RISO AGGIUNGI LE FRAGOLE



SPEGNI FUOCO E AGGIUNGI LA ROBIOLA E AGGIUNGI SALE E PEPE



IL RISO E' PRONTO.

BUON APPETITO!!

