

Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco il risotto fragole e champagne

borghese-17-2090c82b

RISOTTO FRAGOLE E CHAMPAGNE

(Costo €€ - Tempo 30 min - Difficoltà ##)

Ingredienti:

320g di riso

200g di fragole

1 scalogno

1 bicchiere di champagne

Burro q.b.

Parmigiano q.b.

Brodo di pollo q.b.

Olio EVO q.b.

Basilico q.b.

Pepe q.b.

Preparazione:

Tosta il riso a secco con un filo di olio extravergine. Quando sarà adeguatamente tostato, aggiungi piano piano il brodo.

A parte, taglia lo scalogno finemente e immergi dei bottoncini/pezzettini di fragola nello champagne.

In un tegame fai soffriggere lo scalogno con una noce di burro, aggiungi le fragole a dadini e sfuma con un miscelo di brodo.

Quando le fragole iniziano a sciogliere, frulla bene il tutto con un mixer ad immersione.

Incorpora il composto al risotto.

Terminata la cottura del riso manteca con burro e parmigiano grattugiato. Lascia riposare un paio di

minuti.

Servi il risotto con qualche fogliolina di basilico, una grattata di pepe e i bottoncini di fragola allo champagne per dare un tocco di colore.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno