

CRESPIRISO



Azienda Agricola Pacifico Crespi

Via Giuseppe Fungo 90

28060 Nibbia (NO) Italia

Tel: +39 0321 57216

Fax: +39 0321 57216

e-mail: info@crespiriso.com

made in Italy

RICETTA con Riso Superfino Baldo
RISOTTO ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI:

- 400g di riso Superfino Baldo
- 100g di fragole
- 50g di burro
- 50g di formaggio Grana Padano
- 20g di cipolla tagliata fine
- 1/4 di litro di panna da montare
- brodo quanto basta
- 500ml di vino bianco
- 1 bicchiere di vino rosso

TEMPI DI COTTURA:

15-16 minuti per una cottura al dente

PROCEDIMENTO:

- Lavate e tagliate le fragole in pezzi grossi, ponetele in una bacinella con un bicchiere di vino rosso poi il tutto nel frigorifero per alcune ore.
- All'interno di una casseruola fate soffriggere la cipolla tagliata molto fine assieme al burro, ora versate il riso e fatelo rosolare appena.
- Versate un bicchiere di vino bianco e lo lasciatelo evaporare.
- Bagnate il riso con il brodo tanto da coprirlo, lasciatelo evaporare, in ultimo versate il vino delle fragole.
- Quando il riso e' quasi pronto aggiungete le fragole e la panna mescolando bene e delicatamente, quando e' tutto ben mantecato versate nel piatto di portata e servite in tavola.