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 mescolo 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