

# RISOTTO AUX FRAISES

## RISOTTO



5 personnes



20 min



0,6 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'eau avec une cuillère à dessert de 7 Saveurs
2. Faites revenir une échalote finement coupée dans du beurre
3. Faites y revenir le riz une bonne minute
4. Rajouter le verre de Fragolino et le faire évaporer
5. Pendant que le riz cuit, nettoyer les fraises et les couper en morceaux
6. Écraser la moitié des fraises
7. Pendant que vous coupez les fraises, rajouter régulièrement de l'eau à votre riz et remuer
8. A mi-cuisson du riz, soit après 6 à 7 minutes, rajouter la moitié des fraises
9. A la fin de la cuisson rajouter les morceaux de fraises coupées. En garder quelques morceaux pour décorer le plat ou les assiettes
10. Retirer du feu, rajouter du parmesan, mélanger et servir
11. Saler et poivrer à votre goût
12. Décorer les assiettes avec les fraises

### INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf : 240**)
- 80g de Beurre
- 1 Echalote
- 350g de Riz Baldo (**Réf : 303**)
- 10cl de Fragolino (**Réf : 860**)
- 300g de Fraises
- 10g de Parmesan
- Poivre noir : à votre goût