

RICETTE DELLA SETTIMANA :

Risotto alle FRAGOLE

Ingredienti:

15 fragole
1 bicchiere di vino bianco
1 scalogno
olio
300 gr di riso
sale
pepe rosa
2 cucchiaini di dado vegetale
acqua calda
burro
parmigiano
erba cipollina



FACILE 😊

Tagliare le fragole e metterle a macerare nel vino. Affettare lo scalogno e soffriggerlo in padella con olio. Aggiungere il riso e tostarlo. Sfumare il riso con il vino delle fragole. Salare, aggiungere il pepe rosa tritato grossolanamente. Iniziare a cuocere aggiungendo poco per volta brodo preparato con acqua calda e dado. A metà cottura unire le fragole. A cottura ultimata mantecare con parmigiano e burro. Completare con erba cipollina e pezzetti di fragola.



MENG  **ZZI**
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

Insalatina con fragole al balsamico

Ingredienti:

Insalata

rucola 200 gr

Fragole 200 gr

Grana Padano 100 gr

Aceto balsamico q.b.

Olio di oliva extravergine q.b.

Sale q.b.

Pepe bianco macinato q.b.



- Lavate l'insalata e asciugatela delicatamente con un panno pulito, quindi spezzettatela con le dita. Lavate velocemente anche le fragole con acqua fredda e asciugate anch'esse. Tagliate le fragole a metà o a quarti. Affettate sottilmente il grana, e tagliate le fette in piccoli bastoncini. In una ciotola preparate un'emulsione con 6 cucchiaino di olio, un cucchiaino di aceto balsamico, del sale e del pepe bianco macinato, sbattendo il tutto con una forchetta. Prendete un'insalatiera piuttosto capiente unite l'insalata, le fragole, il grana e il condimento preparato, mischiate delicatamente e servite.



MENG**ZZI**
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA