

RISOTTO AI QUATTRO SAPORI

Ingredienti:

- 350 g. di riso,
- 250 g. di frutti di bosco (fragoline, mirtillo, ribes, mora),
- mezza cipolla,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 30 g. di burro,
- brodo di dado,
- formaggio grana grattugiato,
- basilico,
- sale.

Mondate e lavate accuratamente i frutti di bosco, dopo averli asciugati schiacciatene metà con la forchetta, tenendo l'altra metà intera per la decorazione finale.

Soffriggete in una casseruola la cipolla tritata nell'olio caldo, dopodiché versate il riso e fatelo tostare brevemente.

Bagnate quindi con il vino bianco, lasciando che evapori completamente a fuoco dolce, prima di aggiungere la frutta schiacciata.

Proseguite la cottura bagnando quando occorre con un mestolo di brodo bollente.

Alla fine, salate a vostro piacimento, mantecate il risotto con il burro morbido, spolverate di formaggio grana, profumate con il basilico e terminate disponendo nel centro del piatto la frutta intera.