

## RISOTTO MAZZANCOLLE E FRAGOLE



Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone.

Preparare il brodo utilizzando il liquido delle mazzancolle e il Buon Brodo Menù, secondo le dosi e le modalità riportate sulla confezione. Lavare le fragole, tagliandole poi a cubetti. Nel frattempo in una casseruola far appassire lo scalogno tritato insieme a un poco d'olio extra vergine; versare il riso e tostarlo per qualche minuto, quindi sfumare con il vino e lasciar evaporare. A questo punto iniziare la cottura incorporando poco alla volta il brodo preparato. A cinque minuti dal termine cottura aggiungere le fragole e le mazzancolle scolate. Quando il risotto risulterà cotto, mantecare con il burro e un po' di parmigiano grattugiato. Decorare con un ciuffo di aneto.

### Procedimento senza glutine

### Ingredienti Menù

180 g. Èmazzancolle - MJ1  
500 g. Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

q.b. Aneto fresco  
q.b. Parmigiano reggiano  
q.b. Lambrusco di Sorbara  
150 g. Burro  
50 g. Scalogno  
450 g. Fragole