

# Risotto con fragole

## *Ingredienti per 5 persone:*

400 gr. di riso

300 gr. di fragole

6 cucchiaini di olio di oliva

2 cucchiaini di erba cipollina secca

200 ml. di vino bianco secco

1,200 l. circa di brodo vegetale



**TEMPI DI COTTURA:** A SECONDA DELLA TIPOLOGIA DEL RISO 16/18 MIN.  
**FUNZIONE MICROONDE 750W.**

## *Come si prepara:*

Preparate il brodo e conservatelo bollente. In una casseruola per il microonde mettete l'olio, l'erba cipollina e il riso e utilizzate la max potenza del microonde per 2 min. Aggiungete il brodo bollente e fatelo cuocere alla max potenza per 5 min.; i restanti min. di cottura a 750 watt. Nel frattempo lavate le fragole e passatele nel mixer conservandone alcune per la guarnizione finale. A metà cottura, aggiungete il vino e quando mancano 5 min. unite al riso il passato di fragole. Aspettate 2 minuti prima di servire.