

# Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

## Vialone nano mantecato alla birra cruda e fragole di Salara

### Ingredienti per 10 persone:

- 800g di riso vialone nano
- 1,5 L di birra cruda
- 250gr di fragole rosse e mature
- brodo q.b.
- 100g scalogno
- olio, burro, sale , pepe q.b.

### Preparazione:

Per prima cosa mettete 2 cucchiaini di olio in una ciotola, tritate lo scalogno e incorporatelo con l'olio. Coprite con una pellicola e mettete in microonde per 2 min. Alla fine lo scalogno sarà cotto e l'olio aromatizzato.

In un tegame versate un velo di olio e il riso, fatelo tostare fin quando i chicchi non saranno traslucidi, a quel punto aggiungete la birra e fate sfumare.

Successivamente aggiungete il brodo vegetale (sempre a bollore) poco alla volta come nella tradizionale preparazione del risotto.

Nel frattempo tagliate le fragole in modo da avere delle fettine sottili per la decorazione e della "tartare" per la cottura.

Aggiungete ancora un po' di birra per alzare il sentore amaro e , a 5 min dalla fine, inserite una parte di fragole.

Mantecate con dell'olio evo e una noce di burro in modo da avere un risotto rigorosamente all'onda.

### Presentazione:

Utilizzate una fondina in modo da racchiudere tutti i profumi. Versate un mestolo di risotto, sopra la tartare di fragole crude, qualche seme di sesamo e infine le fettine di fragole in verticale sui bordi.

Birra abbinata: Birra di Meni, ambrata doppio malto -Friuli Venezia Giulia-