



LA CASTAGNA
*dell'***ETNA**

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Ingredienti:

- 300 gr di riso
- 350 gr di fragole
- 2 scalogni
- 1/2 bicchiere di prosecco
- 1 litro di brodo vegetale
- 25 gr di parmigiano
- olio
- sale

Preparazione:

1. Far imbiondire lo scalogno tritato in una casseruola con l'olio
2. Aggiungete il riso e lasciatelo tostare, quindi sfumate con il vino prosecco
3. Aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprire il riso e aggiungetene man mano che si asciuga
4. Lavare le fragole, eliminare il picciolo e tagliatele a pezzetti. Aggiungetele a metà cottura.
5. Mescolare delicatamente aggiungendo man mano un mestolo di brodo se dovesse asciugarsi troppo,aggiustate di sale e terminate la cottura.
6. Spegner la fiamma, aggiungere il parmigiano e mantecate il risotto alle fragole con un cucchiaio di legno.
7. Aspettare un paio di minuti prima di impiattare il risotto alle fragole guarnendolo con una dadolata di fragole fresche.



TIRAMISU' ALLE FRAGOLE

INGREDIENTI

- 400 GR FRAGOLE
- PAVESINI O SAVOIARDI
- 500 GR MASCARPONE
- 300 GR ZUCCHERO
- 4 UOVA
- 1 BICCHIERINO DI MARASCHINO

PREPARAZIONE

- 1) Frullare 300 gr di fragole con 150 gr di zucchero e 500 ml di acqua.
Versare il composto in un pentolino e portare ad ebollizione. Aggiungere il marascino e lasciare bollire per 25 minuti a fuoco basso
- 2) Separare gli albumi dai tuorli
- 3) In un contenitore montare i tuorli con il rimanente zucchero, aggiungere il mascarpone, ed amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
- 4) In un altro contenitore montare a neve gli albumi ed aggiungerli al composto precedente
- 5) In una teglia alternare uno strato di crema ad uno strato di pavesini o savoiardi imbevuti nel frullato di fragole
- 6) Decorare il tiramisù con le fragole rimaste
- 7) Servire ben freddo.



Ingredienti:

- 1 busta di fragole congelate
- 4 brioches non farcite
- 1 tazza di yogurt alla vaniglia o alla fragola

Preparazione:

1. Mettere un grosso colino in una grossa ciotola.
Aprire il sacchetto di fragole surgelate.
2. Mettere le fragole nel colino: cominceranno a scongelarsi.
Intanto tagliare le brioches in due in orizzontale; mettere poi le metà inferiori delle 4 brioches nei piatti da dessert, una per ciascuno.
3. Aspettare che le fragole siano completamente scongelate e poi metterle in un'altra ciotola.
4. Mescolare la tazza di yogurt alle fragole.
Con un cucchiaino mettere un po' di yogurt e fragole sui lati inferiori delle brioches (al centro).