

# Risotto all'Aglianico, fragole e salsiccia con fonduta di pecorino di Filiano

a cura di Iranna Di Meo

Terza ricetta con le [fragole di Policoro](#) dopo quella del [dolce](#) e con il [baccalà](#)



Risotto all'Aglianico, fragole e salsiccia con fonduta di pecorino di Filiano

Ingredienti per 4 persone

Riso carnaroli

Gr 350

Salsiccia

Gr 100

Fragole del Metapontino

Gr 100

Vino Aglianico

dl 2

Cipolla

Gr 30

Olio ex. Vergine di

Ferrandina

cl 5

Sale

q.b.

Prezzemolo

q.b.

Brodo di carne

q.b.

r

Per la fonduta

Latte

dl 3

Burro

Gr 30

Panna

Gr 30

Pecorino di Filiano

Gr 100

Sale

q.b.

Noce moscata q.b.

Procedimento:

Tostare il riso in una casseruola nella quale abbiamo fatto imbiondire la cipolla con l'olio ex vergine; sfumare abbondantemente con del vino rosso Aglianico.

Continuare la cottura con il brodo di carne bollente.

Rosolare la salsiccia, saltare in padella le fragole, aggiungere questi ultimi ingredienti a cottura terminata.

Mantecare con un filo d'olio, regolare di sale e aggiungere il prezzemolo tritato.

Per la fonduta

Preparare la fonduta facendo bollire il latte in una casseruola, in un pentolino preparare il roux facendo sciogliere il burro e incorporando la farina, far imbiondire la farina e

unire al latte bollente, continuare il bollore per altri 5 minuti, a fuoco spento aggiungere il pecorino grattugiato ottenendo così la fonduta, regolare di sale e tenere in caldo. Disporre la fonduta sul fondo di un piatto piano adagiare sopra il risotto decorare con una cialdina di pecorino e una fragola.

*Chef Mario Demuro*