



# RAZZA77 AL CAVOLO VIOLA, CREMA DI CAROTE E GORGONZOLA

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 200g di Cavolo cappuccio viola
- 1 c.ino di Bicarbonato
- 50 g di Gorgonzola
- 1 Carota
- 1 cucchiaino di Panna da cucina
- Mezza Cipolla Bionda Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Vino Bianco
- Olio evo
- Sale q.b.



### PER IL BRODO:

Far cuocere in abbondante acqua il cavolo viola, scolare l'acqua che nel frattempo avrà acquisito il colore del cavolo e aggiungervi il cucchiaino di bicarbonato. Aggiungervi il brodo vegetale e far cuocere a lieve bollore.

### PER LE SALSE di CAROTE e GORGONZOLA:

Far soffriggere le carote tritate finemente con un po' di burro e cuocere il composto lentamente a creare una crema. In un pentolino a parte, su fuoco basso, unire il gorgonzola e la panna.

### PER IL RISOTTO:

Nella pentola per il risotto, soffriggere la Cipolla Bionda con olio evo; aggiungervi il Razza77 e tostarlo per qualche minuto sino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare il riso con il vino bianco, e successivamente aggiungere gradualmente il brodo preparato in precedenza a mano a mano che il riso lo richiede.

A cottura ultimata, a fuoco spento, mantecare con il Parmigiano ed il burro (preferibilmente da congelatore). Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con la crema di carote e con quella di gorgonzola.

**BUON APPETITO!**

## Preparazione



[www.razza77.it](http://www.razza77.it)  
[info@razza77.it](mailto:info@razza77.it)



@risorazza77



@riso\_razza77