



# RAZZA 77 AL SEDANO RAPA E SGOMBRO

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 Sedano rapa
- 2 filetti di sgombro
- Olive, aglio e timo
- Scorza di 1 limone
- Mezza Cipolla Bionda Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Vino Bianco
- Olio evo
- Sale q.b.



### PER LA CREMA DI SEDANO RAPA:

Tagliare il sedano rapa a dadini e farlo soffriggere con poca cipolla in olio evo, bagnandolo di tanto in tanto con il brodo vegetale.

Una volta a cottura, frullare il composto nel mixer.

### PER LE CHIPS DI SEDANO RAPA:

Tagliare il sedano rapa con un pelapatate per ottenere delle fette molto sottili; far soffriggere brevemente in olio di semi.

### PER LO SGOMBRO:

Sfilettare lo sgombro e farlo cuocere in un pentolino con olio evo, aglio, timo e olive.

### 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; aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il riso lo richiede.

A metà cottura, aggiungere la crema di sedano rapa preparata in precedenza e ultimare la cottura del risotto. A fuoco spento, mantecare con il Parmigiano ed il burro (preferibilmente da congelatore).

Implattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con i filetti di sgombro, le chips di sedano rapa e la scorza di limone.

BUON APPETITO!



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



@risorazza77



@riso\_razza77