



RAZZA77 AL TOPINAMBUR E PESCE SPADA AFFUMICATO

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Topinambur
- Carpaccio fresco di pesce spada
- 1 limone
- Mezza Cipolla Bionda Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Vino Bianco
- Olio evo
- Olio di semi
- Erba cipollina
- Sale e pepe q.b.



PER LA CREMA DI TOPINAMBUR:

Far soffriggere la cipolla con un filo di olio evo; aggiungervi i topinambur finemente tritati con un po' di sale e portare a cottura. A cottura ultimata frullare il composto nel mixer.

PER LE CHIPS DI TOPINAMBUR:

Tagliare i topinambur con un pelapatate per ottenere delle fette molto sottili; far soffriggere brevemente in olio di semi.

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 topinambur preparata in precedenza e ultimare la cottura del risotto. 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 i filetti di pesce spada affumicati (conditi con olio, limone, sale e pepe), le chips di topinambur, la scorza di limone e l'erba cipollina.

BUON APPETITO!

Preparazione



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77