



RAZZA 77 ALLO CHAMPAGNE CON RIBES E SEPPIA

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 Seppia
- Qualche grappolo di ribes
- 2 bicchieri di Champagne
- Parmigiano
- Burro
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio



Preparazione

Far soffriggere la cipolla bianca di Fontaneto e Cureggio tritata a pezzi con un filo di olio extravergine di oliva. Quando le cipolle saranno dorate, aggiungere il Razza77 e procedere con la tostatura fino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con lo Champagne fino a farlo evaporare completamente.

A parte, far scottare alla griglia la seppia e, una volta scottata, tagliarla a cubetti.

Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare. Verso la fine della cottura aggiungere ancora un bicchiere di champagne.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con il burro preferibilmente proveniente dal congelatore ed il parmigiano.

Impiattare il risotto in un piatto piano ed aggiungere i cubetti di seppia preparati in precedenza e le bacche di ribes.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77