



RAZZA77 ALLA CIPOLLA CAREMELLATA, LARDO E MIELE

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- Zucchero di canna
- Aceto balsamico
- Lardo di Arnad
- Miele di acacia
- Burro
- Parmigiano
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Vino bianco



CIPOLLE CAREMELLATE:

In un pentolino tagliare la cipolla bionda di Fontaneto e Cureggio con circa 1 cm di spessore e unire olio, un cucchiaino di zucchero di canna e un bicchiere di acqua. Coprire con un coperchio e portare a cottura per circa 20 minuti.

A cottura ultimata, aggiungere l'aceto balsamico e un goccio di acqua cuocendo a fuoco vivo ancora per pochi minuti.

RISOTTO:

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 il vino bianco fino a farlo evaporare completamente.

Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare.

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

Riporre il risotto in un coppapasta cilindrico; attendere un paio di minuti, rimuovere il coppapasta ed avvolgere il risotto coppato con il lardo di Arnad. aggiungere in cima qualche goccia di miele di acacia e le cipolle caramellate preparate in precedenza.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77