



RAZZA77 AI MIRTILLI, CAPRINO E PISTACCHI

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Granella di pistacchi
- Panna da cucina
- Formaggio caprino
- Mirtilli
- Burro
- Brodo vegetale
- Olio Evo
- Vino bianco
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio



CREMA DI MIRTILLI:

In una pentola antiaderente far rosolare la cipolla con il burro; aggiungere i mirtilli (50 g) ed il brodo vegetale su fuoco basso per 10 minuti fino a che i mirtilli inizino a sfaldarsi. Frullare il tutto per ottenere una crema.

CREMA DI CAPRINO:

In un pentolino sciogliere il caprino con un goccio di panna da cucina ed amalgamare il tutto ottenendo una crema densa.

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. Verso la metà della cottura aggiungere la crema di mirtilli preparata in precedenza.

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 la crema di caprino preparata in precedenza e la granella di pistacchi.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77