



# RAZZA 77 AL NERO DI SEPPIA E TE' VERDE

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- Nero di seppia
- Te' verde
- Uova di lompo (nere e rosse)
- Burro
- Parmigiano
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Vino bianco



## Preparazione

### RISOTTO:

In due pentole differenti, 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.

Per il risotto al nero, aggiungere il nero di seppia e iniziare a versare il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare. Portare il risotto a cottura, spegnere il fuoco e mantecare con il burro preferibilmente proveniente dal congelatore ed il parmigiano.

Per il risotto al te', preparare a parte il te' verde con l'acqua bollente; una volta pronto, iniziare ad aggiungere il te' al riso appena sfumato, un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede e continuando a mescolare. Portare il risotto a cottura, spegnere il fuoco e mantecare con il burro preferibilmente proveniente dal congelatore ed il parmigiano.

Per l'impiattamento, preparare 4 stampi di forma quadrata nel piatto e versarvi i due risotti a comporre una scacchiera. Decorare il risotto al te' con le uova di lompo nere e il risotto al nero con le uova di lompo rosse. Rimuovere gli stampi e servire.

BUON APPETITO!



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



@risorazza77



@riso\_razza77