



## RAZZA77 AI FICHI, CON GRANELLA DI NOCI E FILETTI DI ACCIUGA

### Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 3 fichi
- Zucchero di canna
- Aceto balsamico
- Acciughe
- Noci tritate
- Burro
- Parmigiano
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Vino bianco



### Preparazione

In una padella, far rosolare i fichi (tenete da parte 2 o 3 spicchi del frutto per ultimare il piatto) con un po' di olio evo, 1 cucchiaino di zucchero di canna e l'aceto balsamico.

Nella pentola per il risotto, far tostare il Razza77 con un goccio di olio evo 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. Unire contestualmente i fichi precedentemente fatti rosolare.

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 lasciandolo adagiare (aiutandosi con piccoli colpetti sul fondo del piatto con il palmo della mano); decorare con le noci tritate e con piccole fette di fichi avvolte nei filetti di acciuga.

BUON APPETITO!



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



@risorazza77



@riso\_razza77