



RAZZA77

AL BOLLITO PIEMONTESE

Ingredienti
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- 300 g Scaramella di Manzo
- 1 Carota
- 2 coste di sedano
- Rosmarino
- Pepe nero
- Burro
- Olio Evo
- Vino bianco
- Mostarda

Per la salsa verde:

- 100 g di prezzemolo
- 1 uovo sodo
- Olio Evo
- 25 g di mollica di pane
- 2 acciughe sotto sale
- 70 ml di aceto
- 2 spicchi di aglio



BAGNETTO VERDE:

Dissalate le acciughe sotto acqua corrente per togliere il sale. Tagliate il pane a pezzetti e mettetelo in una ciotola con l'aceto per farlo ammorbidire. Prendete un mixer e mettete il prezzemolo, le acciughe, l'aglio, l'uovo e il pane precedentemente strizzato. Frullate per bene e la salsina è pronta.

BOLLITO:

Pelate le carote, sbucciate le cipolle e lasciate tutte le verdure intere. Mettete abbondante acqua fredda in una pentola abbastanza grande e aggiungete una manciata di sale grosso, le cipolle intere, i gambi di sedano, le carote, l'aglio, il pepe nero ed il rosmarino. Portate l'acqua ad ebollizione e lasciatela bollire per almeno 15 minuti. A questo punto, immergete nella pentola la scaramella: abbassate la fiamma e fate cuocere il tutto per almeno due ore, controllando di tanto in tanto la cottura. A cottura ultimata, scolare la scaramella e tagliarla a dadi, avendo cura di mantenere tutto il brodo di cottura del bollito.

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 il riso non avrà assunto un aspetto traslucido. Sfumare con il vino bianco fino a farlo evaporare completamente. Aggiungere il brodo di cottura del bollito al riso un mestolo alla volta, a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare. Al completamento della cottura del risotto (a circa 13/14 minuti), spegnere la fiamma e incorporare il parmigiano ed il burro proveniente preferibilmente dal congelatore. Mantecare il risotto energicamente.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, e aggiungere il bagnetto verde preparato in precedenza; infine aggiungere il bollito precedentemente tagliato e piccoli cubetti di mostarda.

BUON APPETITO!

Preparazione



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77