



RAZZA77

ALL'ARANCIA

BY@ANDRATUTTOINPANZA

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 scalogno
- Un filo di olio Evo
- Succo di Arancia non trattata
- Buccia di mezza arancia
- 65 ml di vino bianco secco
- Mezzo litro di brodo vegetale
- 40 g di mascarpone senza lattosio
- 15 g di burro senza lattosio
- 25 g di parmigiano reggiano grattugiato
- Sale rosa q.b.



Preparazione

Tritate finemente lo scalogno e fate appassire con un filo di olio d'oliva extravergine. Aggiungete il Razza77 e fatelo tostare; sfumate il riso con il vino bianco e fate evaporare l'alcol.

Continuate la cottura del riso con il brodo vegetale poco alla volta fino a metà cottura (9 minuti circa); aggiungete allora il succo d'arancia, continuando poi con il brodo fino a che il riso lo richiederà ed il risotto sarà pronto (16-18 minuti).

Togliete dal fuoco e aggiungete il burro, il parmigiano, il mascarpone e la scorza di mezza arancia (solo la parte arancione, altrimenti sarà amaro) procedendo quindi alla mantecatura.

Inpiattate servendovi di un coppapasta per un'ottima presentazione del piatto.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@andratuttoinpanza
@riso_razza77