



RAZZA 77 AL COTECHINO, LENTICCHIE, MAZZANCOLLE E SCORZA DI ARANCIA

Ingredienti
per due persone

- 160 g di riso RAZZA77
- 25g di lenticchie cotte
- 250g di Cotechino
- 250g di Mazzancolle
- 1 arancia
- Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro Fresco
- 50g di Zucchero
- Olio evo
- Campari
- Sale e pepe q.b.



In una pentola, partendo da acqua fredda, far bollire gli ingredienti del brodo. Versare in una caraffa le lenticchie ben cotte, aggiungere 2 cucchiai di acqua di cottura e frullare con un mixer ad immersione, quindi setacciare con cura. Trasferire il composto in una bacinella d'acciaio inox, condire con 13 grammi d'olio EVO, sale, pepe e conservare al caldo, coperto con carta pellicola.

Raffreddare bene il cotechino, tagliare delle fette di spessore di circa 2 centimetri e con un coppa pasta ricavare dei medaglioni mignon; scottare qualche istante a fuoco vivo in una padella con rivestimento in teflon. Conservare al caldo.

Pelare l'arancia con un pelapatate, ricavare delle lingue e tagliare a striscioline sottilissime. Sbollentare per 3 volte in acqua a 100°C. In una casseruola versare lo zucchero, aggiungere un cucchiaio d'acqua e cuocere a 165°C (al caramello), quindi decuocere, versando il succo dell'arancia precedentemente spremuta, scaldato a 40°C. Sfumare con il Campari e versare le scorze. Cuocere a leggero bollore per 15 minuti circa. Conservare a bagnomaria.

Cuocere sauté le mazzancolle con un filo d'olio EVO, sale e pepe. Tostare il riso con un soffritto leggero di cipolla bionda e olio, sfumare con il vino bianco e far cuocere versando gradualmente il brodo vegetale bollente. Trascorsi 17 minuti circa, togliere dal fuoco e mantecare con la purea di lenticchie e il Parmigiano. Versare nel piatto piano, sistemare 5 medaglioni di cotechino, adagiare i gamberi e ultimare con le scorzette d'arancia candite.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77