



RAZZA 77 NELLA COSTIERA CHE NON TI ASPETTI

Ingredienti per due persone

- 260 g di riso RAZZA77
- Alici di Cetara
- Provolone del Monaco
- Limoncello
- Prezzemolo
- Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro Fresco
- Olio evo
- Buccia di limone



Preparazione

Far soffriggere la cipolla bionda di Fontaneto e Cureggio tagliata finemente con un filo di olio evo.

Aggiungere il riso RAZZA77 e procedere con la tostatura fino a che il riso non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il limoncello fino a farlo evaporare completamente.

Aggiungere il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta, a mano a mano che il RAZZA77 lo richiede, continuando a mescolare fino a portare il risotto a cottura.

A cottura ultimata, spegnere la fiamma ed incorporare il burro fresco, preferibilmente proveniente dal congelatore, ed il parmigiano. Mantecare il risotto energicamente.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, aggiungere una fetta di provolone del monaco tagliata molto sottile, le alici di Cetara, la scorza di limone ed un pizzico di prezzemolo.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77