



RAZZA77 AL PESTO DI BASILICO, POMODORI DATTERINI E GAMBERI

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 12 gamberi argentini
- Brodo vegetale
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e Cureggio
- Foglie di basilico
- Pinoli
- Pomodorini datterini
- Succo di limone
- Burro
- Olio evo
- Pecorino
- Vino Bianco
- Parmigiano



Per preparare il pesto di basilico, frullare nel mixer le foglie di basilico, i pinoli, il pecorino a scaglie ed il parmigiano con un filo di olio evo.

Per il sugo di datterini, far bollire i pomodorini in acqua, sbucciarli e tagliarli a metà avendo cura di rimuovere i semi. Frullarli con un filo di olio evo. Aggiungere il succo di limone e frullare nuovamente nel mixer ad ottenere una salsa liquida.

Nella pentola per il risotto, soffriggere la Cipolla Bionda con olio evo; aggiungervi il Razza77 e tostarlo per qualche minuto sino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare il riso con un bicchiere di vino bianco; iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il Razza77 lo richiede.

In un pentolino a parte, rosolare i gamberi con un goccio di olio evo e sale.

Portare il risotto a cottura continuando ad aggiungere il brodo; a cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con burro proveniente dal congelatore ed il pesto di basilico preparato in precedenza.

Impiattare in un piatto piano ed andare ad aggiungere i gamberi e la salsa di pomodorini.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77