



RAZZA 77 AI PISELLI, BASILICO E PREZZEMOLO

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 300g di piselli
- 10 foglie di basilico
- 20 foglie di Prezzemolo
- Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo Vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Vino bianco
- Olio evo
- 6 Mozzarelline
- 3 Pomodorini Pachino
- Sale e pepe q.b.



In una pentola antiaderente far soffriggere la Cipolla Bionda con i piselli finchè ben cotti.

Aggiungere il basilico ed il prezzemolo prima di frullare il tutto; salare a piacere.

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 il vino bianco; successivamente, aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il riso lo richiede.

Verso il termine della cottura (a 12/13 minuti), aggiungere la crema di piselli, basilico e prezzemolo preparata in precedenza e portare il risotto a cottura. A cottura ultimata, a fuoco spento, mantecare con il Parmigiano ed il burro preferibilmente proveniente dal congelatore.

Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con le mozzarelline ed i pomodorini pachino tagliati in modo da ricreare dei piccoli funghi.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77