



RAZZA 77 PATATE, VONGOLE, TIMO E CREMA AL LIMONE

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso RAZZA77
- 3 limoni
- 250g di Vongole
- 2 Patate
- Prezzemolo
- Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- 1 spicchio di Aglio
- Vino bianco
- Brodo Vegetale
- Olio evo
- Parmigiano
- Timo
- Acqua e zucchero



Per la crema di patate:

far soffriggere la cipolla con le patate tagliate finemente ed aggiungere un po' di acqua.

In un pentolino a parte, far soffriggere l'aglio ed il prezzemolo, aggiungendo poi le vongole e portando a cottura. Unire metà delle vongole alle patate, mentre l'altra metà verrà usata per la decorazione del risotto.

Frullare il composto di patate e vongole.

Per la crema al limone:

In un pentolino far bollire acqua e zucchero con il succo di un limone per produrre il glucosio.

Far ridurre di un terzo il succo dei restanti limoni; aggiungervi il glucosio e aggiungervi a mano a mano l'olio di oliva mentre si frusta energicamente il composto.

Per il risotto:

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 vino bianco 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.

A circa 10 minuti di cottura del risotto aggiungere la crema di patate; continuare poi con la graduale aggiunta del brodo fino a portare il risotto a cottura.

Spegnere la fiamma ed incorporare l'olio ed il parmigiano. Mantecare il risotto energicamente.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, aggiungere il timo, le vongole lasciate da parte in precedenza ed infine la crema di limone.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77