



# RAZZA77 AL PESTO DI PISTACCHI, BUFALA E TONNO FRESCO

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
  - Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
  - Olio evo
  - Burro fresco
  - Stracciata di Bufala
  - Tonno fresco
  - Brodo vegetale
  - Vino bianco
- Per il pesto frullare:
- 50g di parmigiano
  - 180g di pistacchi
  - 150g olio evo
  - 2 rametti di prezzemolo
  - sale e pepe
  - 1/4 di aglio



## 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 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.

Verso la conclusione della cottura del risotto (a circa 12/13 minuti), aggiungere il pesto di pistacchi preparato in precedenza; ultimare la cottura del risotto, aggiungendo se necessario ancora del brodo.

Spegnere la fiamma ed incorporare il burro proveniente preferibilmente dal congelatore. Mantecare il risotto energicamente.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, aggiungere la stracciata di bufala fresca, il tonno fresco tagliato a fette e la granella di pistacchio.

BUON APPETITO!



[www.razza77.it](http://www.razza77.it)  
[info@razza77.it](mailto:info@razza77.it)



@risorazza77



@riso\_razza77