



RAZZA77 ALL'UVA AMERICANA, PRIMOSALE E PISTACCHI

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 400g di Uva Americana
- 150 g di Primosale
- Granella di Pistacchi
- Amido di Mais
- Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Latte
- Olio evo
- Sale e pepe q.b.



In un pentolino, far bollire con poca acqua l'uva americana per una ventina di minuti.

Al termine della cottura, frullarla e setacciarla rimuovendo così i semi e la buccia rimasta.

In poca acqua fredda sciogliere l'amido di mais.

Portare il succo d'uva ad ebollizione e, una volta in bollore, spegnere il fuoco incorporando l'amido di mais sciolto in precedenza, ottenendo così una crema.

PER IL RISOTTO:

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

A cottura ultimata, a fuoco spento, mantecare con il Parmigiano, il burro (preferibilmente da congelatore) ed il primosale.

Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con la crema di uva americana, con la granella di pistacchi e con cubetti di primosale on top.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77