



RAZZA 77 AL RADICCHIO, GORGONZOLA E MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- 1 radicchio
- Una fetta di gorgonzola dolce di Cameri
- Un goccio di latte
- Burro
- Olio Evo
- Vino Rosso Gattinara
- Parmigiano
- Brodo Vegetale
- Marmellata di arance amare



Tagliare il radicchio a strisce e farlo bollire in una pentola; al termine della cottura, scolarlo e sciacquarlo in acqua fredda.

Una volta asciugato, far soffriggere il radicchio con la cipolla tagliata finemente e un filo di olio evo.

Aggiungere il Razza77 e procedere con la tostatura fino a che il riso non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il vino rosso Gattinara 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.

Al completamento della cottura del risotto (a circa 13/14 minuti), spegnere la fiamma e incorporare il parmigiano ed il burro proveniente preferibilmente dal congelatore. Mantecare il risotto energicamente.

In un pentolino a parte, su fuoco basso, fate sciogliere il gorgonzola dolce della latteria sociale di Cameri con un goccio di latte.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, aggiungere le gocce di gorgonzola e quelle di marmellata di arance amare.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77