



# RISOTTO CAPRINO, LIME E SALVIA

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 Lime  
(succo e scorza)
- 5 foglie di Salvia
- 50 g di Caprino
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro



## Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un po' di olio fino a completa doratura; aggiungere il riso Razza77 per la tostatura per circa 2 minuti, finchè il chicco non assume un aspetto cristallino e traslucido.

A questo punto sfumare con il vino bianco e attendere qualche istante prima di mescolare. Spremere il succo del lime in una ciotola in cui unire le foglie di salvia tritate finemente.

Iniziare ad aggiungere il brodo precedentemente preparato in una pentola a parte un mestolo alla volta e attendendo il graduale assorbimento da parte del riso.

Verso fine cottura, aggiungere il succo del lime unito alle foglie di salvia preparate precedentemente.

Una volta completata la cottura del riso, versare in una pirofila per mantecare con il burro ed il formaggio caprino; il Razza77 non richiede una eccessiva quantità di burro per la mantecatura grazie alla sua naturale cremosità ed eccezionale capacità di assorbire i condimenti.

Impiattare e, se desiderato, aggiungere a decorare una o due piccole foglie di salvia.

**BUON APPETITO!**

