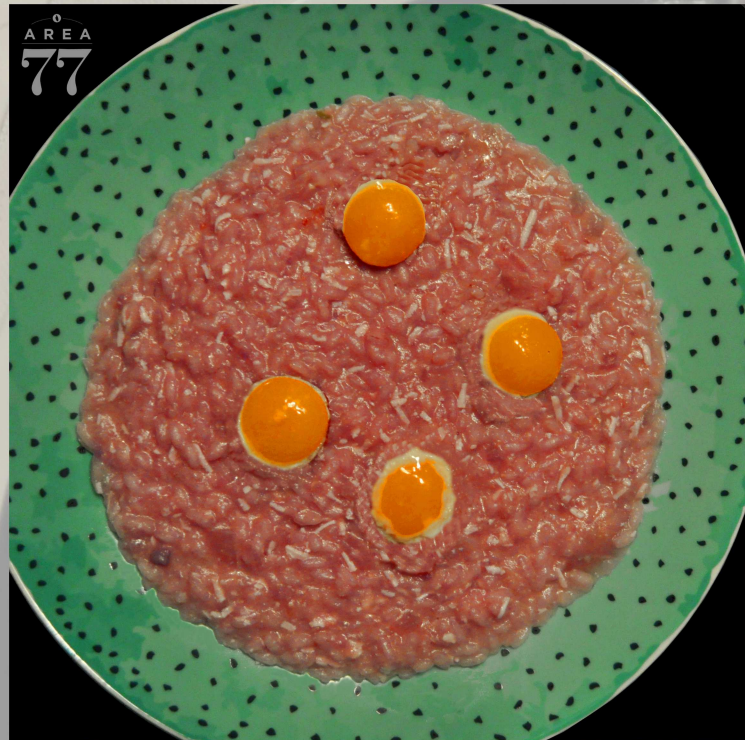




Risotto al Cavolfiore Viola, Uova di Quaglia e Ricotta di Pecora

Ingredienti x2 persone

- 160 g di riso Razza77
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro e Parmigiano (q.b.)
- 8 uova di quaglia
- Ricotta di pecora
- Mezzo cavolfiore viola



Preparazione

Far bollire metà del cavolfiore viola e frullarlo finemente. Preparare il soffritto con olio e cipolla (o scalogno) e attendere che la cipolla divenga dorata; aggiungere il Razza77 per la tostatura che deve terminare quando i chicchi diverranno trasparenti mostrando chiaramente la perla centrale. A quel punto, sfumare con vino bianco.

Aggiungere il cavolfiore precedentemente frullato unitamente al brodo vegetale; seguire la cottura del riso continuando ad aggiungere i mestoli di brodo a mano a mano che il Razza77 lo assorbirà.

Al termine della cottura, spegnere il fuoco e, in una pirofila a parte procedere alla mantecatura del risotto con burro, parmigiano e ricotta di pecora precedentemente grattugiata.

A parte, far cuocere a tegamino unicamente il tuorlo delle uova di quaglia con un filo di olio e sale; una volta pronte, aggiungere le uova sul risotto durante l'impiattamento.

BUON APPETITO!

