



RAZZA 77 ALLE CAPESANTE & CURRY

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Mezzo bicchiere di Latte
- Capesante (6/8)
- Curry
- Erba cipollina
- Prezzemolo
- Olio Extravergine
- Cipolla
- Vino bianco
- Brodo Vegetale
- Burro
- Parmigiano



Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un filo di olio. Aggiungere il Razza77 e lasciarlo tostare fino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il latte, ma, prima che questo evapori completamente, iniziare ad aggiungere il brodo vegetale.

In un tegame a parte, far cuocere le capesante con un filo di olio; successivamente, sfumarle con il vino bianco e aggiungere un pizzico di sale.

Continuare ad aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo vegetale al Razza77 fino a che il riso stesso lo richiede.

Verso il termine della cottura aggiungere il curry.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con il burro ghiacciato (precedentemente lasciato in congelatore) e parmigiano.

Impiattare in un piatto piano decorando con fili di erba cipollina e le capesante preparate in precedenza.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77