



RAZZA 77 DIVISIONISTA DI DANIEL CANZIAN

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 40 g di burro
- 20 g di parmigiano
- 30 g di burro acido
- Curry
- Polvere di tè nero
- Paprika affumicata
- Vino bianco
- Brodo vegetale



Preparazione

Tostare il Razza77 con 40 grammi di burro salandolo leggermente.

Quando il Razza77 avrà assunto un colore traslucido, sfumare con il vino bianco facendolo evaporare completamente.

Bagnare a poco a poco con il brodo vegetale a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare e portando il riso a cottura.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con il burro acido e il parmigiano.

Stendere il riso in un piatto piano e spolverare con il tè nero, il curry e la paprika affumicata in modo da creare un effetto divisionista dei 3 colori

BUON APPETITO!

Questo risotto è stato creato dallo chef Daniel Canzian in occasione di Expo Milano 2015, ispirandosi ad un quadro divisionista di Umberto Boccioni



www.razza77.it
info@razza77.it



[@risorazza77](https://www.facebook.com/@risorazza77)



[@riso_razza77](https://www.instagram.com/@riso_razza77)