




RISOTTO RICOTTA, PERE, ZAFFERANO E PAPRIKA DOLCE

by Luca Gherardi 

Ingredienti
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 pera
- Zafferano Q.B.
(meglio in pistilli)
- Mezzo bicchiere di latte
- Paprika dolce Q.B.
- 250 g di ricotta
- Scorza di mezzo limone
- Sale Q.B.
- Pepe Q.B.
- Brodo di verdura
- Parmigiano grattugiato
- Burro



PRELIMINARI:

Preparare il brodo di verdura.

Mettere i pistilli di Zafferano in ammollo in poca acqua.

Tagliare la pera a cubetti piccoli e saltarla in padella con sale e pepe; metterne da parte una metà.

Dopo qualche minuto, all'altra metà pera aggiungere lo zafferano e continuare in padella per 2 minuti.

Amalgamare 100 g di ricotta con un goccio di latte e la scorza di limone, aggiustando di sale e pepe. La ricotta rimanente verrà invece usata nella parte finale della cottura del risotto.

PER IL RISOTTO:

Tostare il Razza77 in una padella a secco; sfumare con il latte.

Iniziare la cottura aggiungendo un mestolino di brodo di verdura alla volta.

Dopo circa 10 minuti, aggiungere la metà pera saltata in precedenza senza lo zafferano.

A fine cottura, aggiungere la ricotta (quella restante dalla precedente preparazione), spegnere il fuoco e mantecare con burro e parmigiano.

Impiattare con le pere saltate allo zafferano, quenelle di ricotta (quella amalgamata con la scorza di limone) e paprika dolce.

BUON APPETITO!

Preparazione



www.razza77.it
info@razza77.it



@Luca Gherardi
@risorazza77



@il.ghera
@riso_razza77