



## Risotto Aglio, Olio e Peperoncino

### Ingredienti x2 persone

#### Risotto:

- 160 g di riso Razza77
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro e Parmigiano (q.b.)

#### Crema di Aglio:

- 10 spicchi di aglio
- 8/9 foglie di alloro
- Olio, pepe, sale, 1 bicchiere di vino bianco

#### Crema di Peperoncino:

- Peperoncini sottolio (5 cucchiaini)
- 1 spicchio di aglio, origano, sale



### Preparazione

#### Crema di Aglio:

In una terrina da forno aggiungere olio, un bicchiere di vino bianco, sale, pepe, 8/9 foglie di alloro tritate e 10 spicchi di aglio sbucciati. Infornare per 40 minuti a 200°C; al termine della cottura, schiacciare le teste di aglio con una forchettina al fine di ottenere una crema.

#### Crema di Peperoncino:

Frullare una testa di aglio con 5 cucchiaini di peperoncini sottolio, sale, olio e origano. Cuocere a fuoco lento per 20 minuti circa; al termine della cottura frullare il composto per ottenere la crema.

#### Risotto:

Far rosolare la cipolla con un po' di olio fino a completa doratura; aggiungere il Razza77 e tostare per un paio di minuti fino a che i chicchi non avranno assunto un aspetto cristallino.

Sfumare con vino bianco ed iniziare ad aggiungere il brodo vegetale un mestolo alla volta lasciando al riso il tempo di assorbire il liquido.

Al termine della cottura, dopo il consistente rilascio di amido tipico della conclusione del processo con il Razza77, versare il risotto in una pirofila per mantecare con burro e parmigiano.

Impiattare il risotto bianco così ottenuto ed aggiungere un filo di olio extravergine di oliva e qualche cucchiaino delle creme di aglio e peperoncino preparate precedentemente.

**BUON APPETITO!**

