



# RISOTTO ALL'AMATRICIANA

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Pecorino romano
- Salsa di pomodoro
- Guanciale
- Peperoncino
- Pepe
- Prezzemolo
- Olio Extravergine
- Cipolla
- Vino rosso
- Brodo Vegetale
- Burro



## Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un filo di olio; aggiungere il guanciale tagliato a tocchetti. Mettere da parte alcuni di questi cubetti per la decorazione finale del piatto.

Aggiungere il Razza77 e lasciarlo tostare fino a che non avrà assunto un aspetto traslucido. Sfumare con il vino rosso lasciandolo evaporare.

Iniziare ad aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo vegetale e, da subito, la passata di pomodoro.

Continuare ad aggiungere gradualmente il brodo fino a che il riso lo richiede.

Verso il termine della cottura aggiungere il peperoncino e il pepe.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con burro ghiacciato e pecorino grattugiato.

Impiattare in un piatto piano decorando con tocchetti di guanciale, pecorino e qualche foglia di prezzemolo.

**BUON APPETITO!**



[www.razza77.it](http://www.razza77.it)  
[info@razza77.it](mailto:info@razza77.it)



@risorazza77



@riso\_razza77