



# RISOTTO AL BRANDY CON CODE DI GAMBERI ERBA CIPOLLINA E BOTTARGA

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Bottarga
- Erba Cipollina
- 10 code di gambero
- Brandy
- Aglio
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro
- Parmigiano



## Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un po' di olio fino a completa doratura; aggiungere il riso Razza77 per la tostatura per circa 2 minuti, finchè il chicco non assume un aspetto cristallino e traslucido.

A questo punto sfumare con mezzo bicchiere di brandy e attendere qualche istante prima di mescolare.

Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale precedentemente preparato in una pentola a parte un mestolo alla volta e attendendo il graduale assorbimento da parte del riso.

In una pentola a parte, far rosolare le code di gambero con olio e aglio e sfumare con il brandy.

Una volta completata la cottura del riso, versare in una pirofila per mantecare con il burro ed il parmigiano; il Razza77 non richiede una eccessiva quantità di burro per la mantecatura grazie alla sua naturale cremosità ed eccezionale capacità di assorbire i condimenti.

Impiattare e aggiungere on top la bottarga, l'erba cipollina fresca e le code di gambero preparate precedentemente.

**BUON APPETITO!**



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



@risorazza77



@riso\_razza77