



RISOTTO CALAMARI, CAROTE SUCCO DI ARANCIA E ACETO BALSAMICO

Ingredienti
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 3/4 carote
- 400 g di calamari
- Brodo vegetale
- Succo di 1 arancia
- gocce di
 aceto balsamico
- Cipolla
- Vino bianco
- Olio extravergine
- Burro
- Parmigiano
- Aglio



Far bollire i calamari nel brodo vegetale per circa 30 minuti; lasciarli riposare nel brodo per 15 minuti. Mantenere il brodo di cottura per la successiva preparazione del risotto.

Bollire le carote e tritarle mettendole poi a bagno nel succo di arancia precedentemente spremuto.

Far soffriggere i calamari con un po' di olio e aglio.

PER IL RISOTTO:

Far soffriggere la cipolla fino a doratura per poi aggiungere il Razza77 per la tostatura.

A tostatura ultimata (il chicco diviene traslucido) sfumare con il vino bianco.

Iniziare ad aggiungere, un mestolo alla volta, il brodo di cottura dei calamari fino a che il Razza77 lo richiederà; a metà cottura, non appena il Razza77 inizia a rilasciare il suo amido, aggiungere le carote tritate con il succo di arancia preparate in precedenza.

Ultimare la cottura del risotto; spegnere il fuoco e mantecare in pentola con burro ghiacciato e parmigiano.

Inpiattare in piatto piano andando ad appoggiare i calamari sul risotto e decorando con poche gocce di aceto balsamico.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77