



RISOTTO AI PISELLI, LUMACHE E PREZZEMOLO

Ingredienti
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Pezzemolo
- Carota, sedano, cipolla, aglio
- 20 Lumache (vive)
- Piselli
- Alloro e timo
- Pomodoro concentrato
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Burro
- Parmigiano



PER LE LUMACHE:

Assicurarsi che le lumache siano dormienti grazie alla conservazione in frigorifero. Bollire le lumache per circa 5 minuti; scolarle e sciacquarle con acqua fredda.

Estrarre le lumache dal guscio aiutandosi con una forchettina. Eliminare l'epatopancreas (il ricciolino) e tutto il corpo della lumaca dalla macchietta scura in giù, tenendo solo il "piede" del mollusco.

Preparare il brodo portando l'acqua ad ebollizione ed aggiungendo cipolla, carota, sedano, alloro, timo, aglio e sale. Aggiungere le lumache da lasciare in cottura nel brodo per 40 minuti circa.

PER IL RISOTTO:

In un tegame a parte, far soffriggere la cipolla con l'olio e i piselli; a cottura dei piselli ultimata, frullare il tutto per ottenere una crema.

Riprendere le lumache e farle soffriggere a parte con olio, cipolla, carota, sedano, aglio e pomodoro concentrato.

Nella pentola per il risotto intanto far soffriggere la cipolla con un filo di olio per poi aggiungervi il Razza77 da tostare. Dopo circa 2 minuti, sfumare con il vino bianco ed iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo in cui sono state precedentemente cotte le lumache.

A metà cottura del riso, aggiungere la crema di piselli e continuare ad aggiungere il brodo fino a cottura ultimata.

A fine cottura, mantecare a fuoco spento con burro e parmigiano

Impiattare in piatto piano aggiungendo le foglie fresche di pezzemolo e le lumache precedentemente saltate in padella.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77