



Risotto Zafferano, Arance, Pecorino e Liquirizia

Ingredienti x2 persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 Arancia (succo e scorza)
- Qualche grattugiata di Pecorino Romano
- Zafferano
- Liquirizia sciolta a bagnomaria
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro e Parmigiano (q.b.)



Preparazione

Tagliare la buccia dell'arancia a fettine sottili e farla caramellare con burro e zucchero.

Nel contempo sciogliere la liquirizia in polvere a bagnomaria con un po' di acqua.

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 il vino bianco e attendere qualche istante prima di mescolare.

Iniziare ad aggiungere il brodo precedentemente preparato in una pentola a parte un mestolo alla volta e attendendo il graduale assorbimento da parte del riso; in questa fase, aggiungere da subito il succo di arancia precedentemente spremuto in modo da consentire al riso il suo completo assorbimento.

Verso fine cottura, aggiungere lo zafferano in polvere (o quello in pistilli precedentemente messo a bagno).

Una volta completata la cottura del riso, versare in una pirofila per mantecare con il burro; 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 ed aggiungere il pecorino grattugiato, la liquirizia precedentemente sciolta e decorare con la buccia di arancia caramellata.

BUON APPETITO!

