



RAZZA77 ALLO ZAFFERANO E PORCINI, CON GUANCIALE E GRANELLA DI NOCCIOLE

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Porcini freschi
- Guanciale a cubetti
- Foglie di maggiorana
- Cipolla bionda di Fontaneto e Cureggio
- Sale
- Vino bianco
- Burro
- Parmigiano
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Zafferano
- Granella di nocciole



In una padella, far soffriggere i porcini freschi ed il guanciale con un po' di burro.

Preparare il brodo vegetale aggiungendovi, oltre alle usuali verdure di stagione, parte dei porcini e qualche foglia di maggiorana.

Nella pentola per il risotto, far soffriggere con olio evo la cipolla bionda tagliata fine sino a completa doratura. Aggiungervi il Razza77 per la tostatura fino a che il riso non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il vino bianco fino a farlo evaporare completamente.

Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare. Verso la fine della cottura, aggiungere lo zafferano (in polvere o pistilli) e portare a cottura.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con il burro preferibilmente proveniente dal congelatore ed il parmigiano.

Impiattare il risotto in un piatto piano aggiungendovi poi il soffritto di porcini e guanciale preparato in precedenza, la granella di nocciole e le foglie fresche di maggiorana.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77