



## Risotto Arancia, Cannella e Scorza di Arancia Caramellata

### Ingredienti x2 persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 Arancia (succo e scorza)
- Brodo vegetale
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro e Parmigiano (q.b.)
- Zucchero
- Cannella



### Preparazione

Mettere a soffriggere la cipolla con un po' di olio di oliva; una volta che la cipolla sarà dorata, aggiungere il Razza77 e procedere con la tostatura per un paio di minuti fino a che i chicchi non assumeranno un aspetto traslucido.

Sfumare con il vino bianco ed iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale un mestolo alla volta insieme al succo di arancia precedentemente spremuto e aggiunto dopo la sfumatura.

Procedere con la cottura continuando ad aggiungere il brodo qualora il riso lo richiedesse e lasciando il tempo ai chicchi di assorbirlo. A cottura terminata, ossia a circa 15 minuti dalla sfumatura, versare il risotto in una pirofila a parte e procedere con la mantecatura a base di burro e parmigiano; il Razza77 ha un rilascio di amido tale da non richiedere l'eccessivo apporto di grassi per ottenere il classico risotto all'onda.

A parte far soffriggere con un po' di burro e zucchero le scorzette di arancia grattugiate.

Impiattare il risotto e decorare a piacere con le scorze di arancia caramellate e la cannella in polvere on top.

**BUON APPETITO!**

