



Risotto Prosecco, Mascarpone e Cioccolato Fondente

Ingredienti x2 persone

- 160 g di riso Razza77
- Mascarpone
- Cioccolato Fondente in Polvere
- Olio di Oliva
- Cipolla
- Burro e Parmigiano (q.b.)
- 2 Bicchieri di Prosecco



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 prosecco ed iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale un mestolo alla volta.

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 mascarpone e parmigiano; il mascarpone potrebbe essere già sufficiente a garantire consistenza e sapore ma il parmigiano può aiutare a recuperare sapidità.

Impiattare il risotto e decorare a piacere con il cioccolato fondente in polvere on top.

BUON APPETITO!

