



RAZZA77 ALLA RICOTTA, AGRUMI E POMODORINI CONFIT

Ingredienti
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Ricotta vaccina
- Pomodorini Pachino
- Origano
- Zucchero (1 cucchiaino)
- Sale (1 cucchiaino)
- Scorze di arancia
- Succo di 1 arancia
- Scorze di limone
- Aglio
- Burro
- Vino bianco
- Brodo vegetale
- Olio Evo
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio



Preparazione

POMODORINI CONFIT:

In una teglia da forno tagliare i pomodorini e rivolgerli verso l'alto, aggiungendo poi l'olio, un cucchiaino di zucchero, la scorza di un'arancia e di un limone (senza la parte bianca), origano, aglio e sale. Infornare a 180°C per 30 minuti.

RISOTTO:

Far soffriggere la cipolla bianca di Fontaneto e Cureggio tritata a pezzi con un filo di olio extravergine di oliva. Quando le cipolle saranno dorate, aggiungere il Razza77 e procedere con la tostatura fino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il vino bianco fino a farlo evaporare completamente.

Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare.

Verso il termine della cottura, aggiungere il succo di un'arancia e le scorze di limone lasciandolo il tempo al riso di assorbire il succo. A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con poco burro preferibilmente proveniente dal congelatore e la ricotta.

Impiattare il risotto in un piatto piano ed aggiungere i pomodorini confit e le scorze di arancia rimaste fatte caramellare con lo zucchero in un tegame a parte.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77