



# RAZZA 77 ALLA CREMA DI ZAFFERANO E PANETTONE

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- Burro
- Parmigiano
- Brodo vegetale
- Olio Evo
- Vino bianco
- 1 fetta di panettone
- Zafferano
- 125 ml di panna da cucina
- 1 cucchiaino di amido di mais
- Uvetta sultanina
- Scorza di mezzo limone



### CREMA di ZAFFERANO:

In un pentolino, far scaldare la panna fresca ed aggiungere l'amido di mais diluito in quattro cucchiaini di acqua. Mescolare a fuoco basso con una frusta aggiungendo lo zafferano in polvere.

### RISOTTO:

Far tostare il panettone in una pentola antiaderente a fuoco basso; sminuzzare poi il tutto con il mixer per ottenere una polvere.

In una ciotola di acqua calda, mettere ammollo l'uvetta sultanina. Lasciare in ammollo per tutto il tempo della preparazione e scolare l'acqua prima dell'impiattamento.

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 a versare il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare e portando il risotto a cottura.

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

Aggiungere una grattata di scorza di limone.

In un piatto piano, stendere il risotto battendo con il palmo della mano sul fondo del piatto; inserire la crema di zafferano in una sac a poche per distribuirla sul contorno del risotto.

Aggiungere l'uvetta sultanina e la polvere di panettone on top e servire.

BUON APPETITO!



[www.razza77.it](http://www.razza77.it)  
[info@razza77.it](mailto:info@razza77.it)



@risorazza77



@riso\_razza77