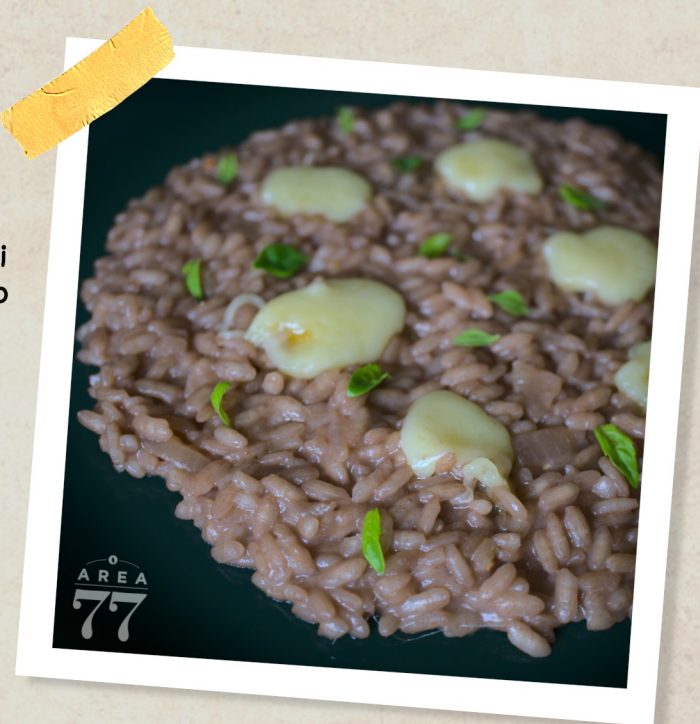




RAZZA 77 ALL'AMARONE E ASIAGO DOP

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Asiago DOP
- Amarone Valpolicella
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Olio Evo
- Foglie di Basilico
- Sale q.b.



Preparazione

Nella pentola per il risotto, soffriggere la Cipolla Bionda con olio evo; aggiungervi il Razza77 e tostarlo per qualche minuto sino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare il riso con un bicchiere di Amarone Valpolicella; iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il Razza77 lo richiede.

Continuare ad aggiungere il brodo vegetale, versando altre due volte il Valpolicella durante la cottura del risotto.

A cottura ultimata, a fuoco spento, mantecare con il Parmigiano ed il burro (preferibilmente da congelatore).

In un pentolino antiaderente far sciogliere il burro con l'asiago.

Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con l'asiago fuso e le foglie di basilico fresco.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77