



# RAZZA77 ALLA COLATURA DI ALICI, ASPARAGI E GAMBERI, MANTECATO ALLA BURRATA

## Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 cucchiaino di Colatura di Alici
- Mezza Burrata
- Asparagi
- Gamberi Argentini
- Vino Bianco
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Foglie di Menta
- Scorza di limone
- 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 vino bianco; iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il Razza77 lo richiede.

In un pentolino a parte far cuocere i gamberi andando a condirli con la colatura di alici.

Far cuocere parte degli asparagi a vapore, avendo cura di lasciarne 2 crudi per la decorazione finale.

Portare il risotto a cottura continuando ad aggiungere il brodo vegetale; a cottura ultimata, a fuoco spento, mantecare con la burrata, un filo di olio evo e la colatura di alici.

Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con le punte degli asparagi cotti a vapore, la julienne di asparagi crudi, i gamberi cotti in precedenza e conditi con la colatura di alici, una grattugiata di scorza di limone e qualche fogliolina di menta fresca.

**BUON APPETITO!**



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



@risorazza77



@riso\_razza77