



RAZZA77 AI FIORI DI ACACIA, MIELE E PECORINO

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 cucchiaino di miele di acacia
- Brodo vegetale
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e Cureggio
- Fiori di acacia
- Burro
- Olio di semi ed evo
- Pecorino
- Vino Bianco
- 100 g di Farina 00
- 1 uovo
- Birra



Per preparare i fiori di acacia in pastella, unire la farina, l'uovo e la birra ad ottenere un composto omogeneo; immergervi i fiori di acacia precedentemente lavati ed asciugati e friggerli successivamente in olio di semi.

Lasciare asciugare su carta assorbente e mettere da parte.

Preparazione

Nella pentola per il risotto, soffriggere la Cipolla Bionda con olio evo; aggiungervi anche una parte di fiori di acacia freschi. Immediatamente dopo versare 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.

Portare il risotto a cottura continuando ad aggiungere il brodo; a cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con burro proveniente dal congelatore ed il pecorino grattugiato.

Impiattare in un piatto piano e andare ad aggiungere i fiori di acacia in pastella ed un cucchiaino di miele di acacia.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77