



RAZZA77 AL GIN, PEPERONE, LAMPONI E PAPIRIKA

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 1 Peperone
- 200g di lamponi
- 1/2 bicchiere di Gin
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e di Cureggio
- Brodo vegetale
- Parmigiano
- Burro fresco
- Olio Evo
- Paprika in polvere
- Foglie di Basilico
- Sale q.b.



Preparazione

In forno ventilato a 120°C cuocere il lamponi avendo cura di non farli bruciare; una volta rimossi dal forno, schiacciarli con un cucchiaino ad ottenere una sorta di composta di lamponi.

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 il mezzo bicchiere di gin; iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale a mano a mano che il Razza77 lo richiede.

Nel frattempo, lavare e tagliare il peperone avendo cura di rimuovere i semi e le parti bianche interne. Frullare il peperone ed aggiungerlo al risotto all'incirca a metà cottura.

Continuare ad aggiungere il brodo vegetale per ultimare la cottura del risotto. A fuoco spento, mantecare con il Parmigiano ed il burro (preferibilmente da congelatore).

Impiattare il risotto in un piatto piano e batterne il fondo per distribuirlo uniformemente sul piatto; decorare con piccole quantità della composta di lamponi preparata in precedenza, foglie di basilico fresco ed una spolverata di paprika.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77