



# RAZZA 77 AL PARMIGIANO REGGIANO, GELATINA DI MELONE E PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE

## Ingredienti per due persone

- 260 g di riso Razza77
- 4/5 fette di melone
- Brodo Vegetale
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e Cureggio
- Parmigiano Reggiano
- 2,5g di agar agar
- Burro
- Olio evo
- Vino Bianco
- Finocchietto fresco



Per la gelatina di melone, frullare le fette di melone con una bustina da agar agar e far cuocere per 25 minuti in un pentolino a fuoco basso. Riporre il composto di melone in frigorifero (1 ora) e congelatore (15 minuti).

## 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.

Nel frattempo scottare in padella le fette di prosciutto crudo e, una volta croccanti, tagliarle a listarelle.

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 parmigiano reggiano.

Impiattare in un piatto piano ed andare ad aggiungere la gelatina di melone, il prosciutto crudo scottato e dei rametti di finocchietto fresco.

**BUON APPETITO!**



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



@risorazza77



@riso\_razza77