



RAZZA 77 AL POLLINE DI FIORI E MIELE DI CASTAGNO

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Polline di fiori "Gocce di Miele"
- Brodo vegetale
- Mezza Cipolla Bionda di Fontaneto e Cureggio
- Parmigiano Reggiano
- 0,15 l di yogurt naturale
- Miele di castagno "Gocce di Miele"
- Burro
- Sale q.b.
- Olio evo
- Vino Bianco



Preparazione

Tritare finemente la Cipolla Bionda e, nella pentola per il risotto, farla imbianchire 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.

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 e aggiungere nell'ordine un cucchiaino di yogurt naturale, qualche cocchia di miele di castagno ed il polline di fiori.

BUON APPETITO!

