



RAZZA77 ALLA BARBABIETOLA, BURRATA E MELE

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- 2 barbabietole piccole
- 2 mele
- Burrata
- Burro
- Olio Evo
- Vino bianco
- Parmigiano
- Brodo Vegetale
- Succo di limone



PRELIMINARI:

Tagliare mezza mela a dadini ed immergerli nel succo di limone lasciandoli a bagno.

Tagliare l'altra mezza mela a fette sottili da cuocere poi in forno su una teglia a 180°C fino a farle disidratate e risultare come delle chips croccanti (attenti a non farle bruciare o annerire, altrimenti risulteranno amare!).

Frullare le barbabietole fino ad ottenere una crema. Fate lo stesso con la burrata, per ottenere una crema da utilizzare successivamente nell'impiattamento.

RISOTTO:

Far soffriggere la cipolla bianca di Fontaneto e Cureggio tritata a pezzi con un filo di olio extravergine di oliva.

Quando le cipolle saranno dorate, aggiungere il Razza77 e procedere con la tostatura fino a che il riso non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il vino bianco fino a farlo evaporare completamente.

Aggiungere il brodo vegetale al riso un mestolo alla volta, a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare.

A circa metà cottura (dopo 7/8 minuti) incorporare la barbabietola precedentemente frullata continuando poi con la graduale aggiunta del brodo vegetale per portare a cottura il riso.

Al completamento della cottura del risotto (a circa 13/14 minuti), spegnere la fiamma e incorporare il parmigiano ed il burro proveniente preferibilmente dal congelatore. Mantecare il risotto energicamente.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, e aggiungere le gocce di crema di burrata, le mele a cubetti precedentemente ammolate nel limone e le mele disidratate.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77