



RAZZA 77

AL PEPERONE ROSSO E ROBIOLA DI CAPRA



by
@mindfoodman



Ingredienti
per due persone

- 160 g Riso Razza 77
- 1 Peperoni rossi
- 50 g Robiola
- Funghetti trombetta per decorare
- 1/2 cipolla bianca (piccola)
- q.b. Brodo vegetale
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero
- q.b. Polvere di capperi

Preparazione

Spellare la cipolla e tritarla finemente.

Lavare i peperoni, eliminare il picciolo, i semi e tutti i filamenti bianchi interni e frullarli nel blender. Filtrare il tutto per eliminare le pellicine e portare l'acqua del peperone a bollore.

In una padella antiaderente con un filo d'olio procedere caramellando e rendendo d'orati i funghi trombetta che useremo per decorare e come elemento croccante del nostro risotto.

In un tegame di rame a bordo alto scaldare un filo di olio e soffriggervi la cipolla.

Unire il riso e lasciarlo tostare per un paio di minuti. Sfumare col vino bianco, alzare la fiamma e farlo evaporare. Quindi aggiungere la purea di peperoni e mescolare.

Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura aggiungendo un mestolo di brodo ogni volta che il precedente sarà stato assorbito. A cottura ultimata, unire la robiola di capra e mantecare.

Distribuire il risotto nei piatti individuali e servirlo con la decorazione dei funghi trombetta, spolverizzandolo con una macinata di pepe nero e con la polvere di capperi.

Ecco come preparare la polvere di capperi:

Prendiamo un vasetto di capperi sotto sale e li versiamo in un colino. Li passiamo abbondantemente sotto acqua corrente fino a che il sale non sarà disciolto. Li mettiamo in ammollo per un'ora circa, poi scoliamo e disponiamo su dei fogli di carta da cucina per asciugare la maggior parte d'acqua. Mettiamo in forno appena caldo - tra i 60 e gli 80 gradi - per una notte.

Quando i capperi saranno completamente asciutti li passiamo nel frullatore ad alta velocità. Frulliamo fino a polverizzare e conserviamo in un contenitore ermetico.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it
www.mindfoodman.it



@risorazza77
@mindfoodman



@riso_razza77
@mindfoodman