



RAZZA77 ALLA CARBONARA

Ingredienti per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Cipolla Bianca di Fontaneto e Cureggio
- 3 tuorli d'uovo
- Pecorino grattugiato
- Guanciale a cubetti
- Burro
- Pepe
- Aneto
- Brodo vegetale
- Olio EVO
- Vino bianco



Preparazione

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.

Nel frattempo sbattere i 3 tuorli d'uovo in una ciotolina; in un tegame a parte, rosolare il guanciale tagliato a cubetti (al naturale, senza aggiungere olio).

Al completamento della cottura del risotto (a circa 13/14 minuti), spegnere la fiamma e incorporare i tuorli d'uovo sbattuti, il pecorino grattugiato in precedenza, il pepe e una piccola parte di burro proveniente preferibilmente dal congelatore. Mantecare il risotto energicamente.

Per l'impiattamento, stendere il risotto su di un piatto piano, e aggiungere i cubetti di guanciale preparati in precedenza; infine decorare con foglie di aneto e una grattata di pepe.

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@riso_razza77