



## Risotto alle Rane

### Ingredienti x2 persone

- 160 g di riso Razza77
- 20 Rane
- Carote, Sedano, Prezzemolo
- 1 bicchiere di Latte
- 1 spicchio di aglio
- Sale e Pepe
- Olio di Oliva
- Vino Bianco
- Cipolla
- Burro e Parmigiano (q.b.)



### Preparazione

Come prima fase, pulire e far spurgare le rane mettendole in ammollo per 1 ora in acqua fredda e latte; successivamente scolarle e asciugarle in un panno asciutto.

Sfilare l'osso dalle cosce che andranno fatte rosolare in una teglia dove soffrigge trito di aglio, carote e prezzemolo. Aggiungere sale e pepe a piacere e, una volta rosolate, concludere sfumando con il vino bianco e portando a riduzione abbassando poi il fuoco per tutta la restante cottura di circa 15 minuti.

A parte, preparare il brodo immergendo in un litro e mezzo di acqua leggermente salata gli scarti delle rane, cipolla, sedano e carota.

Per il risotto, far soffriggere la cipolla in un fondo di olio fino a doratura; tostare il Razza77 per circa 2 minuti fino a quando non assumerà un aspetto cristallino. Sfumare con il vino bianco e, successivamente, iniziare ad aggiungere il brodo di rane preparato in precedenza. Proseguire con la cottura del risotto aggiungendo il brodo poco alla volta e lasciando il tempo al Razza77 di assorbirlo.

Una volta terminata la cottura, mantecare con burro e parmigiano in una pirofila a parte e successivamente aggiungervi le rane preparate precedentemente.

**BUON APPETITO!**

