



# RISOTTO AI PORRI E ROSA DI SALMONE AFFUMICATO

Ingredienti  
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- 80 g Latte
- Olio extravergine
- Porri
- Vino bianco
- Brodo Vegetale
- Salmone affumicato
- Burro
- Parmigiano



Preparazione

Far soffriggere i porri tagliati a rondelle con un po' di olio.

Mettere da parte alcune di queste rondelle per la successiva decorazione del piatto.

Aggiungere il Razza77 e farlo tostare per qualche minuto fino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il latte e lasciar evaporare.

Iniziare ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale che deve essere caldo ma non in bollore.

Portare a cottura il risotto; spegnere il fuoco e mantecare in pentola con burro ghiacciato e parmigiano.

Impiattare in un piatto piano e decorare con le rondelle di porri precedentemente messe da parte e con il salmone affumicato disposto a rosa.

**BUON APPETITO!**



[www.razza77.it](http://www.razza77.it)  
[info@razza77.it](mailto:info@razza77.it)



@risorazza77



@riso\_razza77