



# RAZZA77 ALLA VALSESIANA: ALLE ORTICHE CON TOMA E MOCSETTA

Ingredienti  
per due persone

- 160 g di riso Razza77
- Ortiche
- Toma Valsesiana
- Olio extravergine
- Burro
- Vino bianco
- Brodo vegetale
- Cipolla
- Mocsetta Valsesiana



Preparazione

Far soffriggere la cipolla con un filo di olio extravergine di oliva.

Aggiungere da subito le ortiche precedentemente pulite e spezzettate.

Aggiungere il Razza77, facendolo tostare fino a che non avrà assunto un aspetto traslucido.

Sfumare con il vino bianco fino a farlo evaporare completamente.

Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale un mestolo alla volta a mano a mano che il Razza77 lo richiede, continuando a mescolare fino a portare il riso stesso a cottura.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare con la toma valsesiana ed il burro.

In un tegame a parte, bollente e senza olio, far saltare la mocsetta tagliata a pezzi in modo da renderla croccante.

Impiattare il risotto in un piatto piano e decorare on top con la mocsetta croccante.

BUON APPETITO!



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



@risorazza77



@riso\_razza77