

RISOTTO COZZE, 'NDUJA E STRACCIATELLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g riso carnaroli
- 400g cozze fresche
- 100g stracciatella
- 50g burro
- 40g pecorino giovane
- 1 scalogno
- 70g Crema di 'Nduja
- 30g Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Brodo Vegetale con Sale Rosa
- q.b. Paprica Rubino - Delicata
- q.b. vino bianco
- q.b. dragoncello

PROCEDIMENTO

- Con l'aiuto di un cutter frullare il dragoncello sino a polverizzarlo completamente, e tenerlo a parte.
- In un sauté aprire le cozze e tenere a parte.
- Tritare finemente lo scalogno e soffriggere con dell'olio, aggiungere il riso e tostare.
- Sfumare con il vino bianco e portare a cottura con del brodo vegetale.
- Mantecare con la crema di nduja, il burro e il pecorino.
- Disporre al centro del piatto e completare con le cozze sgusciate, gocce di stracciatella e la polvere di dragoncello.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di 'Nduja



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Brodo Vegetale con
Sale Rosa**



**Paprica Rubino -
Delicata**