



Gli Agrichef, la grande novità dell'enogastronomia made in Italy, per portare in tavola qualità e tradizione. Cibi preparati da cuochi-contadini che curano con amore alimenti genuini, secondo le migliori usanze locali. Aromi e gusti nati dalla passione per la terra che trovate in tutti gli Agriturismi Campagna Amica.

Risotto con le arance di Montalbano Jonico e fonduta di Caciocavallo Podolico

dalla Basilicata

Per 4 persone

240 g di riso

3 arance Staccia di Tursi e Montalbano

Jonico non trattate

1 scalogno

½ bicchiere di vino bianco secco

Olio Evo

40g di burro

brodo vegetale

sale

Fonduta di caciocavallo

½ litro di crema di latte

100g di caciocavallo grattugiato

Con un rigalimoni ricavate i riccioli di buccia da ¼ di arancia lavata e asciugata.

Immergeteli in un tegamino di acqua bollente per 2 minuti, scolateli e teneteli da parte. Spremete le arance e tenete da parte il succo. Tritate lo scalogno. Versate in una padella l'olio extravergine di oliva, lasciatelo scaldare e appassitevi a fuoco dolcissimo lo scalogno per 5 minuti, badando che non prenda colore.

Aggiungete il riso e tostatelo a fuoco basso per circa 5 minuti.

Versate in una padella il vino e lasciatelo evaporare completamente. Poi bagnate con un mestolo di brodo e alzate la fiamma. Fate asciugare il primo mestolo di brodo e continuate con i successivi fino quasi alla cottura, dove aggiungerete il succo di arancia e i riccioli di buccia d'arancia messi da parte prima insieme a 3 cucchiaini di fonduta di caciocavallo preparata in precedenza con il latte e il caciocavallo.

Amalgamate e servite sul piatto di portata con la crema di caciocavallo e il riso all'arancia. Guarnite con 3 spicchi di arance scaldate nel burro, i riccioli rimasti e la menta selvatica.

Chef Donato Tornillo



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



AbbiamoRISOxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it