



I Cuochi Contadini rappresentano il legame tra la terra e la tavola, tra la passione e il lavoro nei campi che prende forma poi in cucina. Sono l'espressione del made in Italy, custodi preziosi della biodiversità, della stagionalità e delle più antiche tradizioni.

Si impegnano per la tutela della sostenibilità ambientale e propongono un modello unico di agricoltura familiare. Con loro potrai provare le ricette contadine nate dalla terra e ritrovate in tutti gli Agriturismi di Campagna Amica.

Risotto al rosa di fragola e burratina

Dall' Abruzzo

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

400 gr di riso	1 gambo di sedano
250 gr di burrata	1 cipolla (media)
300 gr di fragole (ben Mature)	1 patata
Olio EVO	1 zuccina
Trebbiano D' Abruzzo fermo	Sale q.b.
50 gr di pecorino Grattugiato (non troppo stagionato)	Pepe q.b.

Preparare il brodo vegetale con sedano, zuccina, patata e ½ cipolla. Far dorare con olio evo la metà della cipolla tagliata finemente, successivamente far tostare il riso e sfumare con un bicchiere di Trebbiano d' Abruzzo secco. Mantecare con del brodo per qualche minuto. Poco prima della metà della cottura unire al riso la salsa di fragole e burrata precedentemente preparata (unendo in un mixer tagliando le fragole lavate e aggiungendo la burrata), continuando a mantecare con il brodo, aggiustare di sale e aggiungere un sentore di pepe. A fine cottura guarnire con una spolverata di pecorino grattugiato, le fragole e la burrata tagliate a pezzettini.

SUGGERIMENTO: per insaporire le fragole, lasciarle qualche minuto in una ciotolina con del vino bianco, dopo il lavaggio.

*Cuoca contadina
Marialaura Di Giacomo*



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it