



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 alle ciliegie e pecorino

Dall'Abruzzo

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

Per il brodo

1 gambo di sedano
1 cipolla (media)
1 carota
Prezzemolo (1 Ciuffetto)
1 patata
1 zucchina
1 finocchio

Per il riso

400 gr di riso
300 gr di ciliegie
Olio E.V.O.
Trebiano D' Abruzzo (un bicchiere)
50 gr di pecorino grattugiato (non troppo stagionato)
Sale q.b.
Pepe q.b

Preparare il brodo vegetale con sedano, zucchina, patate 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 e mantecare con del brodo per qualche minuto.
Poco prima della metà della cottura, unire al riso le ciliegie precedentemente denocciolate, continuando a mantecare con il brodo e aggiustare di sale.
A fine cottura attendere 2 minuti e spolverare con il pecorino grattugiato.

Cuoca contadina

Margherita Scorrano



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it