



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.

# Riso alla Soppressata

## Dalla Calabria

🕒 20 minuti    👤 4 persone

### Ingredienti e dosi

320 gr Riso Carnaroli  
350 gr Soppressata di suino nero  
di Calabria  
Brodo di verdure q.b.  
Pepe rosso dolce macinato

½ bicchiere vino bianco Ciro Doc  
1 Cipolla rossa Di Tropea  
Olio extravergine d'oliva Varietà  
Dolce Di Rossano q.b.  
100 gr San Francesco Colle  
dell'Unna (crescenza di Capra)

Una volta preparato il brodo di verdure, pulire la cipolla, tagliarla finemente e aggiungere la Soppressata a tocchetti. In una pentola versare olio extravergine, la cipolla e far insaporire, aggiungere la soppressata e farla per 4-5 minuti, mescolando spesso. Aggiungere il riso e far tostare. Nel frattempo sfumare con il vino bianco e aggiungere il brodo caldo fino a cottura ultimata. Infine aggiungere pepe rosso macinato e crescenza di capra.

**Cuoco contadino**  
**Antonino Fonsi**



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it