



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 all'asparagina di pineta, mantecato allo Squacquerone di Romagna

Dall'Emilia Romagna

🕒 40 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

300 gr riso Carnaroli

200 gr Asparagina di pineta (selvatica)

150 gr Squacquerone Dop di Romagna

Olio Brisighella extra vergine q.b.

Brodo vegetale

Sale q.b.

Vino bianco q.b.

Mondare l'asparagina di pineta, togliere l'estremità più dura del gambo e metterla in un tegame con 400 ml di acqua, portandola a bollore per 5 minuti. Tagliare a piccoli tocchetti la restante parte dell'asparagina, avendo cura di mantenere la punta intatta. Prendere un tegame dal bordo alto e metterlo sul fuoco a fiamma moderata, aggiungere un filo d'olio e saltare velocemente i tocchetti di asparagina. Una volta che inizieranno a intenerirsi, toglierli dal fuoco e porli in un altro recipiente. Nel frattempo creare l'emulsione di Squacquerone, utilizzando un minipimer: mettere il formaggio in un recipiente alto e frullarlo con l'aggiunta a filo di olio. Far riposare in frigorifero. Iniziare la cottura del riso con la tostatura nel tegame utilizzato precedentemente per l'asparagina. Una volta tostato, sfumarlo con vino bianco e appena sarà evaporato aggiungere il brodo vegetale. Arrivati a $\frac{3}{4}$ minuti della cottura, aggiungere l'asparagina saltata precedentemente e continuare a rimestare fino al termine della cottura del riso. Terminata la cottura, aggiungere l'emulsione di Squacquerone per mantecare il risotto. Impiattare con qualche punta di asparagina tenuta da parte e qualche puntino di emulsione.

*Cuoco contadino
Gianluca Martelli*



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it