



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.

Polpettine di Riso

Dall'Emilia Romagna

🕒 20 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

200 gr di riso cotto
1 manciata di grana
1 uovo
80 gr di formaggio a dadini
80 gr di prosciutto crudo o cotto a listarelle
sale q.b.

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamare bene.
Formare delle polpettine.
Passare nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e infine nel pane grattato.
Disporle in una teglia foderata con carta forno, pennellata con un po' di olio evo.
Infornare a 200 gradi per 15/20 minuti circa fino a doratura.

*Cuoca contadina
Mariarosa Minardi*



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it