



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 con gli asparagi ed erba cipollina

Dal Friuli Venezia Giulia

🕒 45 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

250 gr di riso
600 gr di asparagi bianchi
Olio evo
1 scalogno
1 bicchiere di vino bianco
secco
Brodo vegetale
Burro e formaggio
stravecchio
2 cucchiaini di erba cipollina
Sale e pepe q.b.

Pulire gli asparagi, tagliarli a rondelle e farli appassire nel soffritto, precedentemente preparato con olio evo e scalogno, per circa 10 minuti. Aggiungere il riso, tostarlo e sfumare con il vino bianco. Aggiungere il brodo vegetale e mescolare fino a cottura ultimata. Aggiungere una noce di burro e lo stravecchio grattugiato e l'erba cipollina.

Cuoca contadina
Donatella Spollero



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it