



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 erbe di campo e petuccia di cinghialato

Dal Friuli Venezia Giulia

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

320 gr Riso
250 gr Erbe di campo
1 Cipolla dorata
50 ml Vino bianco

Olio Evo q.b.
1 Petuccia di cinghialato
1 rametto Rosmarino
Sale e Pepe q.b.

Sbucciare la cipolla, tritarla finemente e farla appassire in una casseruola antiaderente con l'olio evo finchè non si sarà ben ammorbidita. A questo punto aggiungere metà petuccia di cinghialato tritata finemente e far rosolare, mescolando per qualche minuto, poi aggiungere le erbe di campo precedentemente mondare. Continuare con la cottura, mescolando ancora per 5-6 minuti. Versare il riso, mescolare energicamente per qualche minuto, alzare la fiamma, versare il vino bianco e una volta che sarà evaporato versare un paio di mestoli di brodo vegetale bollente. Procedere nella cottura, aggiungendo brodo ogni volta che il liquido si sarà asciugato, regolare di sale e pepe. Mantecare il risotto con il formaggio latteria stravecchio a fiamma spenta e servirlo, guarnendolo con la restante metà della petuccia di cinghialato tritata finemente e aggiungere il rametto di rosmarino anch'esso tritato finemente. Buon appetito.

Cuoca contadina Doriana Bertin
Cuoca contadina Fabrizia Cortina



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it