



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 alle fragole e agli asparagi verdi

## Dal Friuli Venezia Giulia

🕒 30 minuti    👤 4 persone

### Ingredienti e dosi

300 gr di riso carnaroli  
15 asparagi verdi  
15 fragole  
1 scalogno  
Sale  
Burro

Pepe  
Olio EVO  
Parmigiano  
Brodo vegetale (sedano carote e cipolla più le parti più coriacee degli asparagi)  
Vino bianco

Eliminare le parti più coriacee degli asparagi e tagliarli a pezzetti. Tenere a parte alcune punte per la decorazione del piatto. Metterli in padella con uno scalogno e farli appassire aggiungendo un po' di brodo. Nel frattempo, tostare il riso a secco e sfumarlo con un po' di vino bianco. Aggiungere brodo un po' alla volta. A metà cottura aggiungere gli asparagi. Dopo aver lavato le fragole e tagliate a cubetti, aggiungerle al riso a 3 minuti dalla fine della cottura. Quando manca 1 minuto, spegnere il fuoco, aggiungere il burro e il parmigiano. Mantecare il riso. Aggiungere le punte degli asparagi saltate in padella con un po' di burro come guarnizione al piatto e servirlo.

*Cuoco contadino*  
**Francesco Comelli**



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it