



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.

Suppli

Dal Lazio

🕒 15 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

200 gr riso
150 gr passata di pomodoro
70 gr carne macinata
½ bicchiere di vino
1 mozzarella

Brodo vegetale q.b.
Sale e pepe olio q. b.
Olio per friggere
1 uovo
Pangrattato

Versare un po' d'olio in un tegame, unire la carne e far rosolare bene quindi sfumare con il vino, unire il pomodoro e cuocere il ragù per circa 20 minuti. Aggiungere il riso e farlo cuocere insieme, allungandolo con un po' di brodo, il riso dovrà risultare denso, aggiustare di sale e pepe e far riposare per circa 1 ora. Bagnare le mani per fare piccole palline allungate, inserire una strisciolina di mozzarella all'interno, passare il supplì nell'uovo sbattuto poi nel pangrattato e friggere in abbondante olio bollente. Scolarli e mangiarli caldi.

Cuoca contadina
Ilaria Marino



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it