



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 agli Asparagi

Dalla Lombardia

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

320gr Riso Carnaroli da
Carnaroli Pavese
250gr Asparagi
2l Brodo Vegetale
60gr Burro
50gr Grana Padano

n. 1 Cipolla
½ bicchiere vino bianco secco
q.b Olio EVO
q.b Sale

Tagliare le cime degli asparagi e metterle a parte. Tagliare tutta la parte non legnosa dell'asparago in pezzetti di ½ cm. Far saltare separatamente le cime e il resto dell'asparago in padella con olio, sale e pepe, mantenendo una consistenza croccante. Tagliare finemente la cipolla, farla soffriggere nell'olio, aggiungere il riso e tostarlo, sfumarlo con il vino bianco, quando il vino è evaporato aggiungere il brodo caldo e procedere con la cottura. A metà cottura aggiungere gli asparagi. A cottura ultimata mantecare il risotto con burro e grana, impiattare e aggiungere le cime di asparago.

Cuoca contadina

Cinzia Raimondi Cominesi



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it