



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.

Riso 100% Carnaroli con zucca e pancetta mantecato al Gorgonzola DOP Varese ai profumi di rosmarino

Dalla Lombardia

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

Per il brodo

1 l acqua,
1 cipolla bionda,
50 gr zucca mantovana
sale

Per il riso

250 gr di Carnaroli Pavese 100% da semente Carnaroli
300 gr polpa di zucca mantovana
1 l brodo vegetale
40 gr pancetta tesa pepata a cubetti
4 fette pancetta tesa pepata
50 gr Gorgonzola dop Varese
50 gr cipolla dorata
60 gr burro
Rosmarino fesco
Qualche goccia di olio aromatizzato al rosmarino

Preparare il brodo che richiederà colore e profumo della zucca. Decorare con fette tostate di pancetta tesa e pepata in forno. Soffriggere la cipolla con burro, pancetta a cubetti e qualche ago di rosmarino, aggiungere la polpa di zucca e lasciare insaporire qualche minuto. Aggiungere il Riso 100% Carnaroli e irrorare con brodo vegetale, continuando a mescolare fino a cottura. Il riso dovrà risultare cremoso e ben legato. Togliamo dal fuoco e mantechiamo con il nostro Gorgonzola dop Varese e impiattiamo. Il piatto verrà completato con una quenelle di Gorgonzola dop Varese, pancetta croccante e un filo d'olio aromatizzato al rosmarino.

Cuoca contadina
Elisa Turconi



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it