



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.

Paniscia alla Novarese

Dal Piemonte

🕒 3 ore e 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

Per il brodo

300 gr di fagioli
500 gr di verza
2 porri
un osso bovino
2 carote
200 gr di cotenna di maiale

Per il riso

300 gr di riso Carnaroli
1 cipolla
100 gr di lardo di maiale (o burro)
250 gr di salame della Douja
150 gr di fegatino (salame di fegato)
50 gr di burro
un bicchiere di vino rosso

Mettere a mollo i fagioli per 3 ore, prendere le verdure porri verza e carote e tagliarle a pezzetti, mettere tutto in una pentola con osso cotenna e fagioli portare in bollitura per tre ore.

Per il soffritto tagliare la cipolla a pezzetti, farla rosolare con il lardo poi aggiungere il salame della Douja, il salame di fegato a pezzetti e farli dorare. Aggiungete il riso Carnaroli e tostarlo, sfumare con un buon bicchiere di vino rosso e portare a cottura con il brodo aggiungendo anche le verdure dello stesso. Quando cotto mantecare con il burro, servire e spolverare con del formaggio.

*Cuoco contadino
Angelo Ballasina*



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



AbbiamorisoXunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoXunacosaseria.it