



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.

# Tortino Primavera

## Dalla Toscana

🕒 30 minuti    👤 4 persone

### Ingredienti e dosi

300 gr riso	½ cipolla
2 patate medie	100 gr pecorino fresco
2 zucchine	Olio evo q.b.
2 carote	sale q.b.

Cuocere il riso in acqua salata per circa 18 minuti, scolarlo e farlo raffreddare. Tritare la cipolla e farla soffriggere con olio evo in padella poi aggiungere le patate, le zucchine e le carote precedentemente tagliate a cubetti piccoli e farle cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Tagliare il pecorino a quadretti piccoli. In una pirofila unire il riso, le verdure, il pecorino e amalgamare il tutto con olio evo e sale q.b. Riempire dei pirottini di alluminio con il riso condito e mettere per 10 minuti in frigo. Impiattare, rigirando il pirottino direttamente nel piatto.

*Cuoco contadino  
Fabrizio Rappuoli*



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it