



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.

Zuccotto di riso con asparagi e pecorino

Dall' Umbria

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

Per il brodo

mezzo gambo di sedano
1 carota
mezza cipolla

Per il riso

mezza cipolla
200 gr riso
70 gr di burro
asparagi lessati
50 gr di parmigiano
80 gr di pecorino
1 mozzarella

Mettere in ebollizione l'acqua con gli odori per il brodo; tritare la cipolla, farla soffriggere e aggiungere il riso, farlo rosolare e iniziare ad aggiungere il brodo; a metà cottura aggiungere gli asparagi frullati; a fine cottura mantecare con burro e parmigiano.

Mettere in stampini imburrati con al centro la mozzarella e ricoprire con il riso, infornare per 5 minuti a 200 gradi per gratinare. Sciogliere il pecorino a bagnomaria. Sformare il riso dai stampini nel piatto di servizio e glassare con la fonduta di pecorino, decorare e servire.

Cuoco contadino

Luca Bartocci



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it