



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 co' i Sparasi de la Mambrotta

## Dal Veneto

🕒 60 minuti    👤 4 persone

### Ingredienti e dosi

400 gr di riso vialone nano  
300 gr di punte d'asparago  
100 gr di burro  
1 l di brodo  
1 cucchiaio di olio d'oliva

1 spicchio d'aglio  
½ cucchiaio di prezzemolo  
tritato  
Sale, pepe q.b.  
Grana padano grattugiato q.b.

Scegliere degli asparagi bianchi freschi e separarli dalle punte. Con i gambi avanzati preparare un brodo vegetale. Tagliare a fettine le punte d'asparago e metterle a soffriggere in una pentola con il burro, l'olio, l'aglio, il prezzemolo e la cipolla tritata finemente. Quando il soffritto sarà dorato aggiungere metà del brodo. Appena il brodo avrà iniziato a bollire versare dentro il riso. Continuare la cottura del riso, lasciandolo sempre umido aggiungendo mestoli di brodo. Cinque minuti prima del termine della cottura unire il burro rimasto e il parmigiano grattugiato. Servire caldo, accompagnando con del vino Bardolino d.o.c. o in alternativa con del Custoza d.o.c.

**Cuoco contadino**  
**Sebastiano Poli**



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it