



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.

# Risi e bisi

## Dal Veneto

🕒 60 minuti    👤 4 persone

### Ingredienti e dosi

360 gr vialone nano	50 gr Pancetta
1 kg di piselli	1,5 lt brodo vegetale
1\2 cipolla	Prezzemolo q.b.
40 gr burro	Parmigiano q.b.
Olio evo qb	Sale e pepe

Risi e bisi è un piatto tipico del Veneto, in particolare della città di Venezia, ma anche della provincia vicentina e veronese, a base di riso e piselli. Una pietanza da gustare soprattutto a primavera, quando ci sono i piselli freschi, ingrediente base di questo delizioso primo piatto. Per questa preparazione preferite il riso Vialone Nano che, gonfiandosi durante la cottura, assorbe il condimento, con il risultato di una pietanza finale a metà tra risotto e minestra: i risi e bisi, infatti, non devono essere né troppo brodosi, né troppo asciutti, ma morbidi e cremosi. L'aggiunta di pancetta stesa donerà ancora più sapore al piatto.

### Storia e origini di risi e bisi

La storia ha sempre attribuito risi e bisi alla tradizione veneta: era infatti tradizione offrire questo piatto al doge il 25 aprile in occasione della festa di San Marco, patrono della città. In realtà però, è molto probabile che l'origine di risi e bisi sia bizantina: i popoli orientali, infatti, che intrattenevano intensi scambi commerciali con i veneziani, accompagnavano spesso il riso con verdure di tutti i tipi.

(Segue)

# Risi e bisi

## Come preparare risi e bisi

Sgranate i piselli, lavateli bene e sistemateli in un recipiente. Scaldate il brodo vegetale precedentemente preparato, mondate e tritate il prezzemolo e tagliate a cubetti la pancetta. In una pentola fate soffriggere la cipolla tritata con metà burro e due cucchiaini di olio e lasciatela imbiondire a fuoco dolce per una decina di minuti. Aggiungete poi la pancetta fate rosolare e unite il prezzemolo tritato. Dopo un paio di minuti unite i piselli con un cucchiaino d'olio, aggiungete poi il brodo e mescolate facendo cuocere per 5 minuti. Non appena il brodo riprenderà il bollore versate il riso, aggiungete il sale e cuocetelo, mescolando spesso. Quasi a fine cottura aggiungete l'altra metà del burro, il parmigiano grattugiato, il pepe e, se preferite, altro prezzemolo. Ora mantecatelo bene e servite i vostri risi e bisi ben caldi.

## Consigli

Nella ricetta tradizionale, per donare ancora più aroma ai risi e bisi, si realizza un brodo con i baccelli: una volta sgranati i piselli, lavate i baccelli sotto acqua corrente, metteteli in una pentola con il brodo e fateli cuocere per un'ora circa dall'inizio del bollore. Finita la cottura frullate i baccelli con il frullatore a immersione, lasciandoli nel brodo. Versate poi la purea in una ciotola, passandola prima attraverso un setaccio, e tenetela in caldo. Utilizzate questo brodo per cuocere il riso.

*Il Presidente di Terranostra  
Diego Scaramuzza*



*...la forza amica del Paese*



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



*Volontari nel mondo.*



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it