



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.

Timballo di riso e piselli in crema di Montasio DOP alle nocciole e aromi

Dal Veneto

🕒 40 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

200 gr riso
100 gr piselli
stufati
1 dl latte
150 gr Montasio DOP
50 gr di Grana
Padano DOP grattugiato

50 gr farina di nocciole
aromi freschi, timo
limonato e origano
pane grattugiato
q.b.
sale e pepe
olio evo

Cuocere il riso in acqua salata, aggiungendo un ramoscello di timo, cuocere per 15 minuti circa, cottura la dente. Scolarlo e metterlo in una padella con olio evo e i piselli già cotti in tegame con olio e cipolla, mescolare bene e mantecare con il grana padano dop. Riempire uno stampino cosparso di olio evo e pane grattugiato, riempire pressando bene e mettere in forno gratinare per 5\10 minuti a 200° c. A parte far bollire il latte, unire il montasio grattugiato, e quando abbiamo ottenuto la crema unire la farina di nocciole. Ora servire con la crema di montasio sul fondo del piatto, girarvi sopra il timballo gratinato e servire con ancora foglioline di aromi freschi, olio evo a filo e macinata di pepe nero.

Il Presidente di Terranostra
Diego Scaramuzza



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it