



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.

Riso Carnaroli ai funghi cardoncelli con crema di ceci, polvere di capperi e pancetta croccante

Dalla Basilicata

🕒 30 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

280 gr riso carnaroli
300 gr funghi cardoncelli
150 gr di ceci già lessi
Brodo vegetale q.b.
100 gr pancetta affumicata
Olio evo

Prezzemolo
Noce di burro
Polvere di capperi
½ bicchierino vino bianco secco
Scalogno q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Stufare lo scalogno con olio evo, aggiungere il riso e tostarlo, bagnare con il vino e lasciarlo evaporare. Lavare i funghi cardoncelli, passarli per alcuni minuti in forno caldo, estrarli e tagliarli a fettine sottili per poi saltarli in padella con olio evo, scalogno e prezzemolo per pochi minuti. Continuare la cottura del riso con il brodo aggiungendo i funghi, la crema di ceci. Aggiungere sale e pepe e mantecare con un pò di burro. Servire il riso e decorare con pancetta croccante e polvere di capperi.

Cuoco contadino
Donato Tornillo



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it