



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 all'isolana di Isola della Scala

Dal Veneto

🕒 90 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

400 gr Riso Vialone Nano I.G.P.
0,8 l ottimo brodo di carne
150 gr vitello magro
200 gr lombata di maiale

80 gr burro
60 gr di Grana Padano grattugiato
Pepe, sale e rosmarino q.b.

Tagliare la carne a dadini, condire con sale e pepe macinato fresco, lasciar riposare per un'ora. Fondere il burro, mettere un rametto di rosmarino, rosolare bene la carne. Cuocere a fuoco lento fino a completa cottura della carne indi togliere il rosmarino.

Far bollire il brodo, aggiungere il riso, cuocere per 17-18 minuti a fuoco lento, il riso dovrà assorbire tutto il brodo. Condire quindi il riso con il condimento fatto in precedenza. Completare il Risotto all'Isolana con il formaggio.

Cuoco contadino
Gianmarco Chiavegato



...la forza amica del Paese



@campagnamica



fondazionecampagnamica

www.campagnamica.it



Volontari nel mondo.



abbiamorisoxunacosaseria



#risoxunacosaseria

www.abbiamorisoperunacosaseria.it