

CAPRINO VERONESE

Risotto Montebaldino *

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso
 20 noccioline di bosco
 6 noci nostrane
 1 porro
 vino bianco
 brodo vegetale
 olio d'oliva
 cannella
 valeriana
 pepe
 sale
 burro q.b. per mantecare
 parmigiano



Procedimento

Fare un soffritto con tutti gli aromi e il porro. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il soffritto e il brodo vegetale. A metà cottura aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere le nocciole e le noci. A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, una noce di burro. Far mantecare e servire.



**Ricetta della Pro Loco di Caprino con il cuoco-amatore e socio Giuseppe Campagnari proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2007 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*