

CAVAION VERONESE

Risotto di zucchine con i fiori *

Ingredienti per 4 persone

240 gr. riso

n. 6 zucchine con fiore

n. 1 scalogno

30 gr. burro

30 gr. parmigiano

n. 4 fette di pancetta affumicata

1,2 lt. brodo vegetale

pepe nero q.b.



Procedimento

Stufare in una casseruola lo scalogno tritato, il burro e un mestolino di brodo. Aggiungere il riso e cuocere per 2-3 minuti, poi unire 2 mestoli di brodo e portare il riso a metà cottura. Mondare le zucchine e i fiori, tagliando a fette le prime e tritando i secondi. Unire le zucchine e proseguire versando altro brodo. Tostare le fettine di pancetta in una padella antiaderente. Quando sono croccanti, tritarle. Una volta che il risotto ha quasi terminato la cottura, aggiungere i fiori di zucca tritati, il parmigiano e una macinata di pepe. Lasciar riposare per qualche minuto, poi servire il risotto cosperso con il trito di pancetta.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con il cuoco-amatore e socio Renzo Peretti proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2012 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

CAVAION VERONESE

Risotto di asparagi con pancetta e zafferano *

Ingredienti per 4 persone

- 350 gr. riso
- 250 gr. asparagi di Cavaion
- 100 gr. pancetta
- 60 gr. burro
- 0,5 lt. acqua salata
- 1 bicchiere vino bianco
- 2 cucchiari di parmigiano
- 1 bustina zafferano



Procedimento

Mettere nella pentola di cottura una parte del burro con la pancetta tagliata a cubetti. Unire il riso e far tostare per qualche minuto. Aggiungere il vino bianco e gli asparagi.

All'occorrenza unire un po' alla volta l'acqua salata continuando a mescolare. Diluire lo zafferano con una parte dell'acqua salata ed aggiungerlo al riso.

A cottura ultimata mantecare con il burro ed il parmigiano.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con la cuoca-amatora e socia Barbara Valentini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2013 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

CAVAION VERONESE

Risotto al monte veronese, salsiccia e vino Bardolino *

Ingredienti per 4 persone

350 g di riso

200 g di monte veronese

250 g di salsiccia

1 bicchiere di vino Bardolino

grana padano q.b.

burro q.b.

sale e pepe q.b.

olio extra vergine d'oliva q.b.

brodo di carne q.b.

1 cipolla



Procedimento

Pelare e tagliare la cipolla a pezzettini piccoli, farla appassire nell'olio a fuoco lento. Aggiungere la salsiccia spellata e tritata, farla rosolare, unire il riso e tostarlo per qualche minuto fino a che diventerà trasparente. A questo punto sfumare con il Bardolino. Quando il vino sarà evaporato aggiungere il brodo e continuare a cuocere a fuoco medio, mescolando. Verso fine cottura aggiungere al risotto il monte veronese e il burro, mescolando in modo che si sciolga e doni al risotto sufficiente cremosità. Aggiustare di sale e pepe. Spolverare con grana.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con la cuoca-amatora e socia Debora Mascanzoni proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2015 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

1° classificato per la Giuria popolare.

CAVAION VERONESE

Risotto porro e salsiccia *

Ingredienti per 4 persone

400 g di riso

300 g di porro

300 g tastasal (50%) e macinato misto di maiale

0,20 l panna da cucina

olio extravergine oliva

vino bianco

brodo vegetale

noce moscata – timo

sale e pepe



Procedimento

Pelare e tagliare il porro a rondelle, farlo appassire nell'olio a fuoco dolce. Aggiungere il tastasal misto con timo e noce moscata e farlo rosolare. Unire il riso e tostarlo per qualche minuto. A questo punto sfumare con il vino. Quando il vino sarà evaporato aggiungere il brodo e continuare la cottura a fuoco medio mescolando. Verso fine cottura aggiungere la panna, mescolando in modo che doni cremosità al risotto. Aggiustare di sale e pepe.



**Ricetta della Pro Loco di Cavaion con il cuoco-amatore e socio Luciano Pizzini proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2016 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala. 2° classificato per la Giuria popolare*

CAVAION VERONESE

Fogassa su la gradela

Ricetta DE.CO.

Tratta da www.oliogardadop.it



Ingredienti

250 gr farina 00

3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

1/2 bicchiere latte

4 cucchiaini zucchero

un pizzico di sale di sale

1 cucchiaino di lievito per dolci:

(in alternativa: mezzo cucchiaino di bicarbonato)

limone grattugiato.

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo. Ricavare dall'impasto due pezzi di pasta, riporli su un piano infarinato e stenderli con un mattarello fino a uno spessore di 1 cm circa. Riporre i due pezzi di pasta ottenuti e cuocerli su una griglia elettrica, o sulla brace nel camino. Far cuocere per 15 minuti, girando 2-3 volte circa per ogni lato.



La fogassa su la gradela, dolce povero dei nostri nonni, è diventato nel 2015 il dolce tipico di Cavaion, in quanto rivalutato e prodotto con un preciso disciplinare DE.CO (Denominazione Comunale)