

CAVAION VERONESE

Zucchini-*risotto* mit Blüten*

Zutaten für 4 Personen

340 gr. Reis

6 Zucchini mit den Blüten

1 Schalottenzwiebel

Weißwein

1, 2 L Fleischbrühe

4 Scheiben geräucherter Bauchspeck

30 g Butter

30 g Parmesankäse

Pfeffer



Zubereitung

Die klein gewürfelte Schalottenzwiebel mit Butter und einer Tasse Brühe andünsten, den Reis dazugeben und 2-3 Minuten kochen lassen, weitere 2 Tassen Brühe dazugeben und bis zur halben Garzeit kochen. Die Zucchini waschen, schälen und in Scheiben schneiden, die Blüten zerkleinern. Die Zucchini zum Reis dazugeben, die restliche Brühe aufgießen und fertig garen. Die Speckscheiben in einer Teflonpfanne knusprig anbraten und anschließend klein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit die Zucchini-Blüten und den Parmesankäse zum Reis hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. Den Risotto wenige Minuten ziehen lassen, mit dem Speck bestreuen und servieren.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Renzo Peretti, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi“ 2012 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CAVAION VERONESE

Risotto mit Spargel, Speck und Safran*

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

250 g Spargel aus Cavaion

100 g Bauchspeck

60 g Butter

1 Glas Weißwein

0,5 L Gesalzenes Wasser

2 Esslöffel Parmesankäse

Messerspitze Safran



Zubereitung

In einem Topf den gewürfelten Bauchspeck mit etwas Butter erhitzen, den Reis dazugeben und einige Minuten lang rösten. Mit Weißwein ablöschen und die geputzten, in Stücke geschnittenen Spargel beifügen. Unter ständigem Rühren das Salzwasser portionsweise hinzufügen. Den Safran in etwas Wasser lösen und ebenfalls dazugeben.

Ist der Reis gegart, wird er vom Feuer genommen und die Butter und der Parmesan beigefügt. Dabei ständig rühren und schwenken, sodass der Risotto richtig cremig wird.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Barbara Valentini, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2013 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert.*

CAVAION VERONESE

Risotto mit „Monte Veronese“, Bratwurst und „Bardolino“-Wein *

Zutaten für 4 Personen

350 g Reis

200 g Käse der Sorte „Monte Veronese“

250 g „salsiccia“ bzw. Bratwurst

1 Zwiebel

1 Glas Bardolino-Wein

Olivenöl

Fleischbrühe

Butter

Parmesankäse

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebel schälen und klein hacken und mit Öl bei geringer Hitze langsam andünsten. Die Bratwurst häuten und zerkleinert dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann den Reis hinzufügen und einige Minuten anrösten bis er glasig wird, anschließend mit Wein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist wird die Fleischbrühe dazu gegossen. Den Reis bei mittlerer Hitze weiter garen. Gegen Ende der Garzeit den Käse und die Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen bis der Risotto cremig wird. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf abschmecken und mit Parmesan bestreuen.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Debora Mascanzoni, Hobbyköchin und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d’oro delle Pro Loco Veronesi“ 2015 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 1. Preis der Volksjury.*

CAVAION VERONESE

Risotto mit Lauch und Bratwurst*

Zutaten für 4 Personen

400 g Reis

300 g Lauch

300 g Bratwurst und Hackfleisch zu gleichen Teilen

0,2 L Kochsahne

extra-natives Olivenöl

Weißwein

Gemüsebrühe

Muskatnuss

Thymian

Salz und Pfeffer



Zubereitung

Den geschälten und in Scheiben geschnittenen Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl bei kleiner Hitze anschwitzen. Das Wurst-Hackfleischgemisch dazugeben und mit dem Thymian und der Muskatnuss würzen. Einige Minuten anrösten und dann den Reis dazugeben. Auch diesen unter ständigem Umrühren etwas rösten lassen und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Wein aufgeköcht ist, wird die Gemüsebrühe dazu gegossen und der Risotto bei geringer Hitze weiter gegart; dabei immer wieder umrühren. Gegen Ende der Garzeit die Sahne beifügen und cremig rühren. Nach Bedarf abschmecken.



**Ein Rezept des örtlichen Verkehrsamtes „Pro Loco Cavaion“ mit Luciano Pizzini, Hobbykoch und Mitglied des Vereins. Das Rezept wurde beim Wettbewerb „Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi“ 2016 im Zuge der „Fiera del Riso di Isola della Scala“ präsentiert. 2. Preis der Volksjury.*

CAVAION VERONESE

„Fogassa su la gradela“

Auf dem Rost gebackener Fladen

Ein „DE.CO.“ Rezept, d.h.:

Denominazione Comunale = Gemeinderechtliche Bezeichnung
entnommen aus: www.oliogardadop.it

Zutaten

250 gr. Weizenmehl Typ „00“

3 Esslöffel Olivenöl

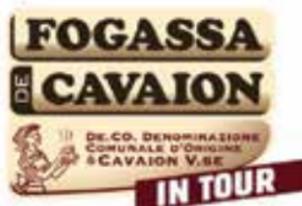
½ Glas Milch

4 Esslöffel Zucker

eine Prise Salz

1 Teelöffel Backpulver (oder etwas Natriumhydrogencarbonat)

geriebene Schale einer Zitrone



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und kneten, bis die Masse geschmeidig wird. Den Teig in zwei Teile teilen. Jedes Stück auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz bis auf 1 cm Dicke auswalzen. Die Teigschichten auf dem elektrischen Grill oder, wie ursprünglich, dem Holzkohlegrill ca. 15 Minuten lang backen und dabei 2-3 wenden.



Dieses einfache Gebäck, das unsere Großväter liebten, ist im Jahr 2015 zur typischen Süßspeise von Cavaion ernannt worden. Wiederentdeckt und aufgewertet durch ein geprüftes und hinterlegtes Herstellungsverfahren.