

CUSTOZA

Risotto al vino bianco di Custoza *

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso

200 gr. di tastasal

1 bicchiere di vino bianco di Custoza

brodo

formaggio grana

pepe

sale

burro q.b. per mantecare



Procedimento

Fondere il burro in una pentola e rosolarvi il tastasal, unire il vino bianco di Custoza, farlo evaporare e portare a cottura. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il vino bianco di Custoza e lasciare evaporare. Proseguire la cottura con il brodo. A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, la noce di burro, far mantecare e servire.



**Ricetta della Pro Loco di Custoza con il cuoco-amatore e socio Giovanni Cordioli proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2009 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

CUSTOZA

Risotto del Contadino *

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso
lardo di colonnata
1 carote
1 cipolla
sedano
vino bianco di Custoza
brodo vegetale
olio
pepe
sale
burro q.b. per mantecare
parmigiano



Procedimento

Fare un soffritto con cipolla, carota e sedano e il lardo di colonnata. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il soffritto e il brodo vegetale, a metà cottura aggiungere il vino bianco di Custoza e lasciar evaporare. A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, la noce di burro, far mantecare e servire.



**Ricetta della Pro Loco di Custoza con il cuoco-amatore e socio Giovanni Cordioli proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2010 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*

CUSTOZA

Risotto al radicchio rosso di Verona e speck *

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso
 400 g di radicchio rosso di Verona
 120 g di speck
 1 cipolla tritata
 1 l di brodo vegetale
 1 dl di vino bianco
 4 cucchiaini di olio e.v.o.
 20 g di burro
 sale q.b.
 pepe fresco
 formaggio grana facoltativo



Procedimento

Soffriggere in una casseruola con l'olio la cipolla tagliata a fettine. Appena inizia a imbiondire aggiungere il radicchio precedentemente tagliato a striscioline, mescolare e lasciare stufare per alcuni minuti. Bagnare con il vino e far evaporare, aggiungere il riso, tostare leggermente e cuocerlo aggiungendo il brodo, poco alla volta. A fine cottura mantecare con il burro, aggiungere parte dello speck a dadini e una bella macinata di pepe fresco.



**Ricetta della Pro Loco di Custoza con il cuoco-amatore e socio Giovanni Cordioli proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2013 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.*