

RIVOLI V.SE

Risotto al saor del lago e i maroni del Baldo *

Ingredienti per 4 persone

400 gr di riso

1 sardella del lago

10 maroni del Baldo

½ porro tagliato julienne

1 bicchiere di vino bianco di Custoza

brodo vegetale

formaggio grattugiato

olio extra vergine

sale, pepe q.b.

burro per mantecare



Procedimento

Ridurre a purea la sardella precedentemente pulita, sfilettata e tritata. Fare una purea con otto maroni del Baldo, e sbriciolare i rimanenti da usare per la decorazione del piatto. Tostare il riso in una pentola, aggiungere di tanto in tanto il brodo, portare a cottura. A metà cottura unire la purea di maroni; e quasi alla fine la purea di sardella, aggiustare di sapore. Ultimare la cottura, mantecare con burro e formaggio e servire decorando il piatto con i maroni sbriciolati.



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

RIVOLI V.SE

Risotto Garibaldi *

Ingredienti per 4 persone

350 gr di riso

2 zucchine

2 carote

1 porro

3 gamberi interi per persona

brodo vegetale

olio

pepe

sale

burro q.b. per mantecare

parmigiano



Procedimento

Tagliare a striscioline il porro, le carote e le zucchine, mettere in un tegame con un filo d'olio e fare appassire dolcemente. Nel frattempo sgusciare i gamberi tenendone uno intero per ciascuno. Preparare un brodo vegetale e quando è pronto buttare dentro le teste e i gusci dei gamberi. Tostare il riso in una pentola, aggiungere le verdure e il brodo, portare a cottura, prima di mantecare aggiungere i gamberi tagliati a pezzi. Poco prima gettare i gamberi interi nel brodo q.b. per portarli a cottura. Servire con il gambero intero come contorno.



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