

## SONA

### Risotto del cortile \*

*Ingredienti per 4 persone*

400 gr riso

1 litro brodo vegetale

carni bianche del cortile: 500 gr pollo/faraona/coniglio

200 gr. erbette verdi di campo cotte

100 gr formaggio monte v.se stravecchio

olio evo ½ bicchiere

sedano rapa ,carota, cipolla

200 ml vino bianco Custoza doc

200 gr burro

rosmarino ed aglio

sale e pepe q.b.



### Procedimento

Cuocere preventivamente le erbette verdi di campo con sale, pepe e aglio e frullare con un goccio di brodo vegetale e olio evo sino ad ottenere una crema. Tagliare a pezzetti e cuocere anche il sedano di Verona con cipolla e scalogno, brodo vegetale, sale e pepe e frullare con un goccio di olio evo sino ad ottenere una crema. Cuocere le carni bianche (pollo, faraona, coniglio, anatra) con aromi (salvia, rosmarino) e verdure tritate (carota, cipolla o scalogno), brodo vegetale e sfumare con vino bianco (Custoza). Preparare un brodo vegetale con cipolla, sedano, carota e sale. Tostare il riso con un filo di olio evo per 3-4 minuti e sfumare con un goccio di vino bianco (Custoza). Aggiungere il brodo e portare a cottura per circa altri 10 minuti. A metà cottura, circa 5 minuti, aggiungere la crema di sedano di Verona preparata frullata in precedenza. Aggiungere la carne e mescolare per circa 3 minuti. Terminare la cottura mantecando con burro e Monte Veronese. Servire con una guarnizione a spirale usando la crema di erbette di campo preparata in precedenza e a piacere un ciuffetto di rosmarino, una cialda o spolverata di monte veronese grattugiato.

\*Ricetta della Pro Loco di Sona con il cuoco-amatore e socio Alessandro Molon proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2016 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.

1° classificato per la Giuria popolare

## SONA

### **Risotto al radicchio rosso, crema di zucca e monte veronese \***

*Ingredienti per 4 persone*

320 gr. di riso  
brodo vegetale  
2 cespi di radicchio rosso  
¼ di cipolla  
½ bicchiere di vino bianco  
70 gr. di monte veronese  
burro  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q. b.

*ingredienti per la crema*

250 gr. di zucca  
1 porro piccolo  
1 dado  
sale e pepe q. b.  
½ bicchiere di panna a fine cottura



### **Procedimento**

In una pentola soffriggere la cipolla, aggiungere il radicchio tagliato a listarelle e cuocere. In un altro tegame tostare il riso e sfumare con il vino, alternare brodo e radicchio finché non sarà cotto, mantecare con il burro ed il monte veronese. In un'altra pentola lessare la zucca con gli altri ingredienti e frullarla. Servire il riso a forma di nido con in mezzo la crema di zucca.



\*Ricetta della Pro Loco di Sona con la cuoca-amatora e socia Mara De Monte proposta al Concorso "Risotto d'oro delle Pro Loco Veronesi" 2012 in ambito Fiera del Riso di Isola della Scala.