



GHETTO FAME?

Ricettario delle Pro Loco Veronesi



Consorzio Pro Loco



Valpolicella



Ringraziamenti

Si ringraziano tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione della seguente pubblicazione, ed in particolare:

Le Pro Loco della Provincia Veronese

La Cooperativa Sociale Emmanuel di Bovolone

Il Comitato Provinciale Unpli Verona costituito dai seguenti componenti:

Presidente	Lucia Baltieri
Vice Presidente	Mariangela Todeschini
Vice Presidente	Giorgio Zamboni
Consiglieri	Fabio Baltieri
	Claudio Daldosso
	Maurizio Favazza
	Luciano Ferrarini
	Augusto Garau
	Albino Monauni
	Stefano Salvoro
	Giovanni Sembenini
	Riccardo Stefani
	Andrea Zivelonghi
Revisori dei Conti	Giordano Franchini, Loretta Zaninelli
Segretaria	Lina Parolini
Addetto stampa	Francesco Occhi
Addetti alla segreteria	Giulia Pesarin, Valentino Castellani

I Consorzi Pro Loco della Provincia Veronese:

Consorzio Baldo-Garda
Consorzio Basso Veronese
Consorzio Le Risorgive
Consorzio Lessinia
Consorzio Valpolicella
Consorzio Verona Est

Il Sig. Carlo Trambaioli, cuoco ed esperto nel settore alimentare, al quale si deve la supervisione dei testi di natura gastronomica.

Presentazione

Ci sono tante tradizioni che è giusto tramandare a quanti hanno a cuore la conoscenza di usi e costumi di un popolo. Tra queste, una delle più importanti è la cucina.

Ecco allora l'idea di raccogliere ricette di piatti tipici della provincia veronese.

Da circa un quinquennio le Pro Loco stanno dando diffusione all'abilità culinaria di suoi adepti con il concorso "*Risotto d'Oro delle Pro Loco Veronesi*", che si tiene in autunno, all'interno della Fiera del Riso, ad Isola della Scala.

Ai risotti del concorso abbiamo aggiunto, per maggior completezza, altre ricette tipiche della nostra cucina, non quella di alto lignaggio, ma quella che si può gustare giornalmente sulle nostre tavole.

Sono ricette descritte in modo semplice e chiaro, facili da consultare e tradurre in succulenti piatti.

Per renderle appetibili anche alla vista ci siamo fatti aiutare dalla creatività pittorica e dalla fantasia dei ragazzi della Coop. Sociale Emmanuel di Bovolone, una cooperativa che dal 1981 eroga servizi sociali e territoriali rivolti a persone con disabilità e anziane, ai quali va fin d'ora il nostro plauso e il nostro grazie.

Quale Presidente del Comitato Provinciale Pro Loco di Verona, che ha provveduto a far nascere questa pubblicazione, mi auguro che possa incontrare il favore di quanti avranno l'opportunità di consultarla, dandoci così la possibilità di adempiere alla nostra "mission" che è quella di diffondere le tradizioni della nostra terra.

La Presidente Provinciale Unpli Verona
Lucia Baltieri



Prefazione

Da anni l'UNPLI provinciale di Verona, ha avviato un importante lavoro in collaborazione con associazioni, Enti Locali, Amministrazione Provinciale e Regionale, per dare vita ad una serie di progetti che raccontassero e descrivessero le nostre realtà seguendo quelle che sono le caratteristiche e le tante sfaccettature dei paesi in cui viviamo. Un lavoro lungo e complesso che ci ha permesso di scoprire e valorizzare tante realtà minori con le loro peculiarità storiche, artistiche, architettoniche, paesaggistiche ed enogastronomiche che contraddistinguono i paesi di un territorio vasto come il nostro e che comprende quasi 100 comuni distribuiti nei sei Consorzi in cui le Pro Loco Veronesi sono suddivise.

E, tra i vari progetti intrapresi, oltre a riunire in un'unica pubblicazione le tante feste che nel corso dell'anno animano i tanti paesi sparsi tra pianura, collina, lago e montagna, è stato avviato cinque anni fa un evento unico, pensato dal Consorzio Pro Loco del Basso Veronese ed inserito nella rinomata Fiera del Riso di Isola della Scala dal titolo "*Risotto d'Oro delle Pro Loco Veronesi*". Questo avvenimento è stato voluto per valorizzare sia il riso Vialone Nano sia i prodotti tipici della nostra terra preparati e cucinati da "volontari della cucina", conosciuti come i "cuochi delle Pro Loco", che di giorno lavorano e di sera o in occasione delle varie manifestazioni organizzate nei propri paesi, cucinano prelibati e gustosi piatti.

Ne sono uscite ricette delicate e gustosissime che molte persone ci hanno chiesto di poter avere per provare quanto buoni siano i prodotti della nostra terra. Così il progetto, ideato dal presidente del Consorzio delle Pro Loco del Basso Veronese, Maurizio Favazza, viene dato e fatto proprio dall'UNPLI provinciale delle Pro Loco veronesi, perché avesse più vita riunendo in una preziosa e "gustosa" raccolta, tutti i piatti finalisti delle cinque edizioni del concorso di Isola della Scala.

Inoltre, non c'è solamente il riso sulle nostre tavole ma anche tanti prodotti con marchio DOC. DOP. IGP. provenienti dal territorio, i quali sono cucinati e mangiati nei vari paesi e che per ciascuno di essi viene appositamente organizzata una festa, è stato deciso di arricchire le ricette presenti con quelle che di paese in paese, di Pro Loco in Pro Loco, di festa in festa, vengono preparate rappresentando un'ulteriore ricchezza per la nostra terra e la nostra cultura.

Il risultato è un viaggio nei profumi, nei sapori, negli aromi, nei prodotti, nelle tradizioni e nella storia di un'intera provincia da tenere in cucina a portata di mano per preparare piatti sempre nuovi, sempre gustosi ma, soprattutto, sempre genuini. La pubblicazione è arricchita da immagini realizzate dai ragazzi della Cooperativa Sociale Emmanuel di Bovolone per dare anche un messaggio sociale all'iniziativa, con disegni che spingeranno ad un'ulteriore e piacevole desiderio di provare le ricette pubblicate.

*Augusto Garau
Francesco Occhi*



Alcuni componenti del Comitato Provinciale Unpli Verona assieme agli operatori ed ai ragazzi della Cooperativa Emmanuel.

Piatti Tipici



La frase dello Chef...



Una pasta lunga e ruvida
come i bigoli abbinati
ad un pesce povero come le arole,
creano nella sua semplicità
un piatto per fini palati.





Bigoi co le aole

Mettere in padella con poco olio extravergine di oliva le agole salate, asciugate dalla salamoia, private di testa e coda e tagliate a pezzetti.

Soffriggere alcuni minuti insieme allo spicchio d'aglio.

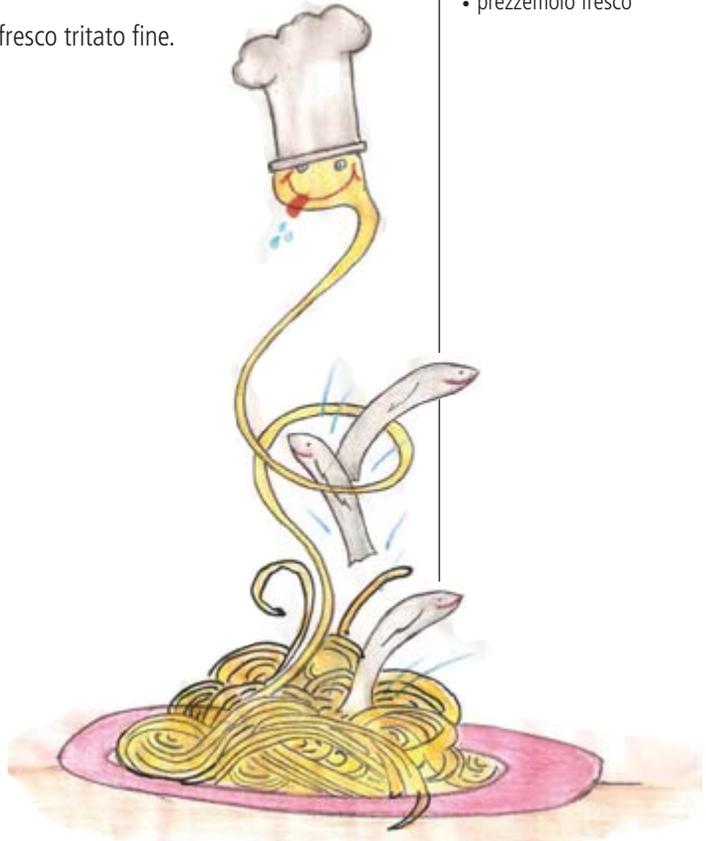
Spegner il fuoco ed aggiungere olio extravergine di oliva crudo.

Spadellare con questo sugo i "bigoi" lessati al dente in acqua moderatamente salata.

Servire con prezzemolo fresco tritato fine.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di bigoi
- una manciata di agole salate
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo fresco





Bigoli con l'anatra

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di bigoli di pasta fresca
- un'anatra piccola
- 1 cucchiaio di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 piccole carote
- 5 chiodi di garofano
- olio
- burro
- sale e pepe q.b.

Prendere l'anatra, aprirla e toglierle tutte le interiora, recuperare il fegato, il cuore ed il ventriglio mettendoli da una parte. Una volta pulita e lavata sotto acqua corrente, porre il volatile in una pentola con acqua e lasciarla bollire per circa 40 minuti con il sedano, la cipolla, le carote e i chiodi di garofano inseriti precedentemente nelle carni. Togliere dal brodo l'anatra, spellarla, quindi disossarla e tritare a pezzettini tutta la polpa. In un tegame basso porre il trito di fegatini, cuore e ventriglio con il resto delle verdure, l'olio e il burro facendo rosolare il tutto. Aggiungere la polpa dell'anatra, la passata di pomodoro, sale, pepe, un paio di mestoli del suo brodo e portare a cottura. Cuocere per 15 minuti i bigoli nel brodo dell'anatra, scolarli e condirli con il sugo preparato precedentemente.

Servire il tutto ben caldo e, possibilmente, senza formaggio grattugiato.





Bigoli Cimbri

In una padella far rosolare nell'olio extra vergine di oliva, il peperoncino, l'aglio e il rametto di rosmarino. Dopo 2 minuti, aggiungere la salsiccia spogliata della pelle e sbriciolata. Farla rosolare insieme agli odori, salare e pepare a piacere. Quando la salsiccia sarà rosolata, sfumare con il vino. Una volta sfumato il vino, aggiungere una manciata di funghi e lasciare cuocere il tutto per 5 minuti con il coperchio. Unirvi quindi la panna e mescolare. Cuocere i bigoli in abbondante acqua salata, scolarli e spadellarli con il condimento di salsiccia, funghi e panna.

Servire accompagnati da un'abbondante spolverata di ricotta affumicata grattugiata.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di bigoli
- 1 salsiccia
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino rosso
- 1 rametto di rosmarino
- 1/4 bicchiere di vino bianco
- 50 gr di funghi
- 1 confezione di panna da cucina da 200 ml
- ricotta affumicata grattugiata q.b.
- qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.





Bigoloto coi pomi

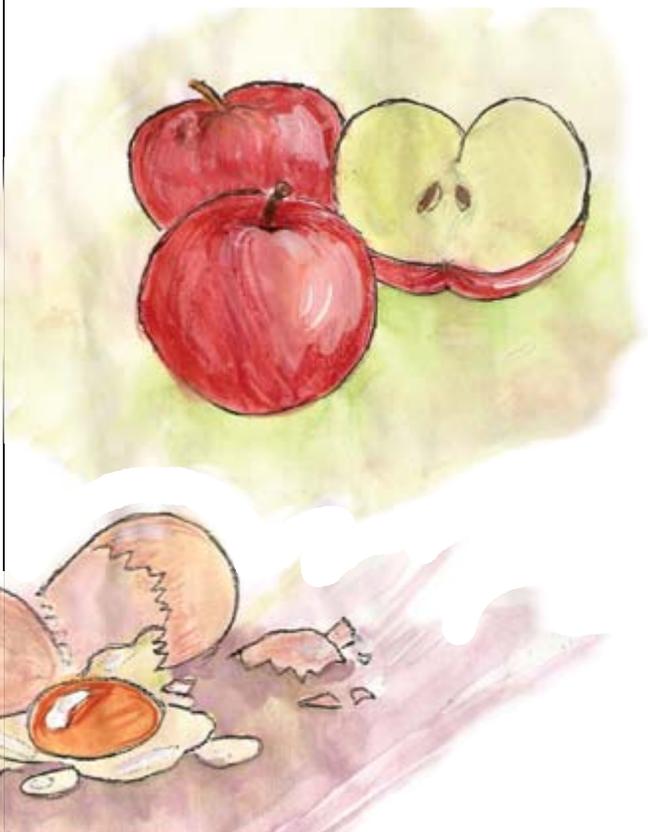
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 100 gr di burro
- 140 gr di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di lievito
- 200 gr di farina tipo 00
- 5 mele
- 50 gr di uva passita
- buccia grattugiata di un limone
- aroma di vaniglia
- un pizzico di sale
- 100 cc di vino bianco secco

Montare le uova con lo zucchero, unire lentamente il burro fuso, il vino bianco, il lievito, la farina, il sale e gli aromi.

Aggiungere le mele tagliate a fette sottili e l'uva passita precedentemente ammorbidita in acqua tiepida.

Ungere uno stampo con del burro e infarinarlo, versare il composto e cuocere in forno a 180° per 45 minuti.





Brassadelòn

Mescolare il burro con lo zucchero, aggiungere farina, uova, grappa, sale, limone, latte e lievito.

Lavorare a lungo fino a quando l'impasto non diventa elastico. Sulla piastra da forno gli si dà una forma circolare.

Cuocere in forno a 180° fino a quando non è cotto.

Il Brassadelòn lo si trova sulle tavole dei montefortiani in ogni periodo dell'anno, ma è quasi un rito servirlo a Pasqua accompagnato da Recioto di Soave.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 150 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 500 gr di farina tipo 00
- buccia grattugiata di un limone
- 1 pizzico di sale
- 1 bicchierino di grappa
- mezzo bicchiere di latte





Carpione al cartoccio con verdurine al vapore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 carpioni da 400/500 gr
- olio extravergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- buccia di limone
- rosmarino
- sale e pepe q.b.
- patate
- zucchine
- carote

Preparare il cartoccio (alluminio e carta da forno), adagiare il carpione pulito, guarnirlo con uno spicchio d'aglio, buccia di limone, un rametto di rosmarino, sale e pepe. Infornare a 180° per 25-30 minuti. Servire il carpione, accompagnato con verdure cotte a vapore. Irrorare con olio extravergine di oliva.





Cotechino con la pearà

Prendere i due cotechini e bucherellarli con uno stuzzicadenti, metterli in acqua fredda e farli cuocere a fuoco medio per circa un paio d'ore. Una volta cotti deporli su di un piatto da portata coprendoli con un canovaccio.

Per la pearà:

Biscottare in forno il pane raffermo e poi grattugiarlo. Preparare un buon brodo di manzo senza sgrassarlo. In una pentola di terracotta sciogliere il midollo con il burro versando un mestolo di brodo caldo a persona.

Mettere il tutto a cuocere per 5 minuti, aggiungere una manciata di pane grattugiato in precedenza per commensale.

Far cuocere a fuoco lento per un paio di ore.

Un po' prima che termini la cottura macinare il pepe in grani direttamente sulla salsa e aggiungere, se serve, del brodo o del pane grattugiato per dare alla pearà una giusta consistenza.

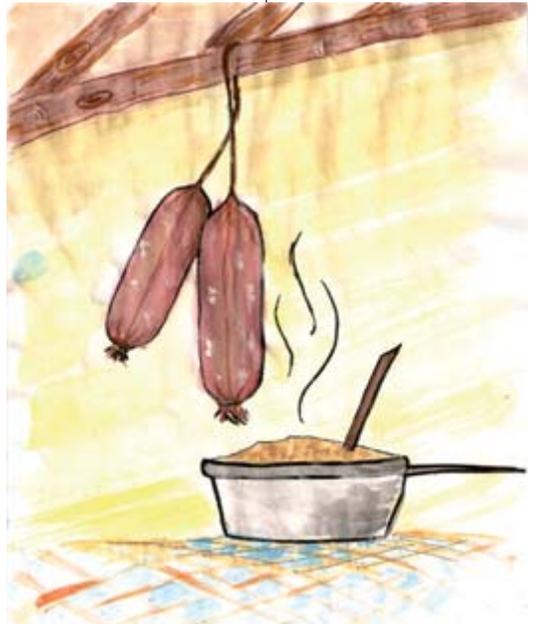
Servire il cotechino tagliato a fette consistenti in un piatto assieme alla fumante salsa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 bei cotechini

PER LA PEARÀ:

- 500 gr di pane raffermo
- 7 mestoli di brodo di carne
- 100 gr di midollo di manzo
- 50 gr di burro
- pepe nero in grani





Cotechino con la pearà

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

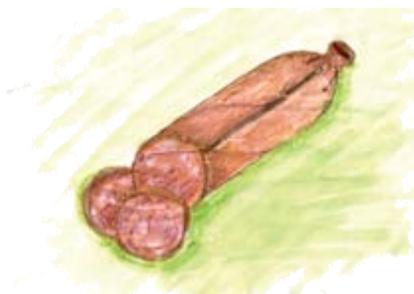
- 1 cotechino

PER LA PEARÀ:

- 750 ml di brodo
- midollo di bue oppure
2 cucchiaini di olio
extravergine di oliva
- 3 panini vecchi
grattugiati
- circa 10 gr di pepe nero
un cucchiaino da caffè
- 2 cucchiaini di Grana
Padano grattugiato

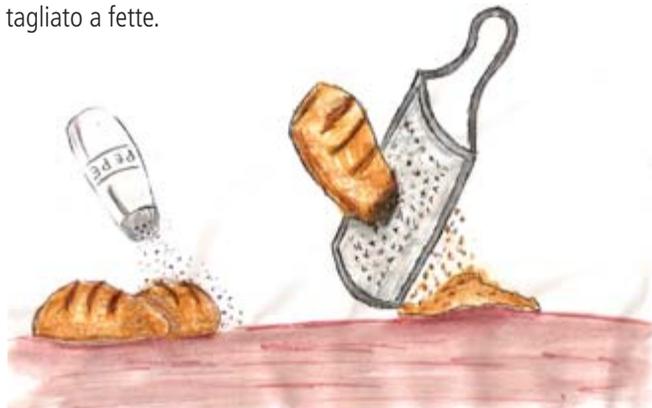
Preparazione del cotechino:

Mettere il cotechino in una pentola con tanta acqua fredda, salare e cuocere per un'ora e mezza circa.



Preparazione della pearà:

Utilizzare una pentola di terracotta oppure una pentola con il doppio fondo, mettere il midollo o l'olio di oliva, lasciarlo sciogliere con il burro e versare il brodo. Aggiungere il pane grattugiato a pioggia e mescolare il tutto. Portare a bollire a fuoco lento per più di due ore. Al termine, togliere dal fuoco la pearà. Aggiungere il formaggio Grana ed il pepe. Servire fumante con il cotechino tagliato a fette.





Faraona allo spiedo

Pulire accuratamente la faraona.

Preparazione del ripieno:

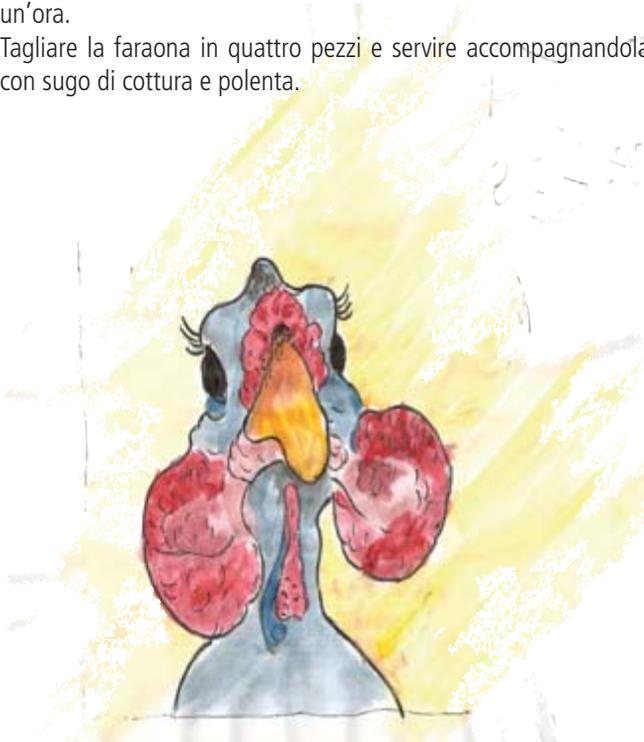
Tagliare a dadini la pancetta, mescolare in una terrina con sale pepe, rosmarino, salvia. Inserire nella faraona il ripieno ottenuto, legare le estremità con filo da cucina e infilare la faraona nello spiedo.

Cucinare per circa un'ora, facendola girare lentamente, in mancanza dello spiedo cuocere in una teglia con olio di oliva per un'ora.

Tagliare la faraona in quattro pezzi e servire accompagnandola con sugo di cottura e polenta.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Faraona da 1,2 kg circa
- 200 gr di pancetta tagliata a fettine
- rosmarino, salvia ed erbe aromatiche
- sale e pepe q.b.





Filetto di maiale con cavolo verza e pancetta

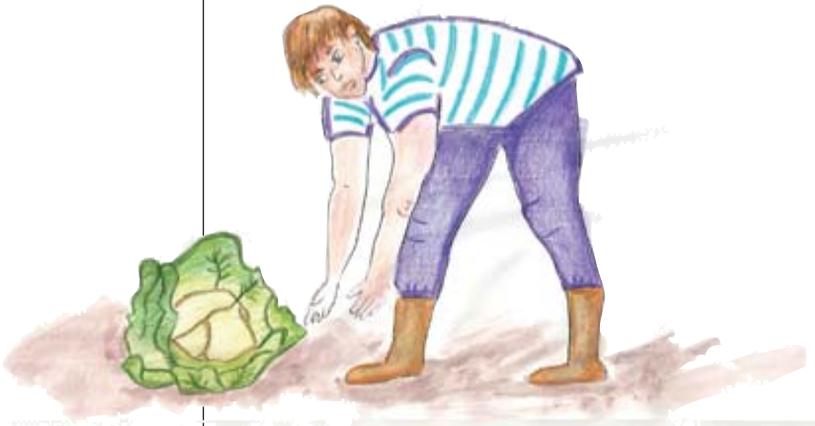
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 piccola verza
- 100 gr di pancetta dolce tesa tagliata a fette sottili
- 1 filetto di maiale (o eventualmente lonza)
- 1 cucchiaino raso di capperi sott'aceto
- 1 spicchio d'aglio
- 20 gr d'olio d'oliva extravergine
- 1 cucchiaino colmo di farina tipo 00
- ½ bicchiere di vino bianco
- brodo di carne
- sale e pepe q.b.

Lessare le foglie più belle del cavolo, avendo scartato quelle dure all'esterno e il cuore, per circa 10 minuti in acqua salata. Scolarle bene e tagliarle a listarelle. Scaldare una padella a fuoco vivo e disporvi le fette di pancetta. Lasciarle cuocere sui due lati finché saranno diventate dorate e croccanti, quindi toglierle dalla padella e tenerle da parte. Eliminare dalla padella il grasso della pancetta e sostituirlo con l'olio, schiacciare leggermente l'aglio e farlo soffriggere, scartandolo quando è dorato. Tagliare il filetto in 12 fette e batterle lievemente con il pugno chiuso. Infarinare leggermente le fettine e metterle nella padella con i capperi sgocciolati. Lasciarle cuocere circa 3 minuti per lato a fuoco piuttosto vivo e bagnare con il vino. Abbassare la fiamma, lasciare evaporare metà del vino versato, unire le verze e la pancetta.

Salare, pepare e bagnare con un po' di brodo.

Proseguire cocendo le fette 5 minuti per lato. Servire il piatto ben caldo, magari accompagnato da un cucchiaino di polenta oppure da purea di patate.





Fogassa su la gradela

Mettere in una terrina farina, zucchero, lievito, sale, buccia di limone grattugiata, miscelare bene e aggiungere latte, olio e impastare. Dividere a piacere la pasta (5/8 pezzi), tirarla in sfoglia e cuocerla sulla griglia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di farina tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di sale fino
- 1/3 di kg di zucchero
- 1/3 di litro di olio extra vergine di oliva
- 1/3 di litro di latte
- 1 limone (buccia grattugiata)





Fritaja coi saltarei

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 uova
- mezzo bicchiere di latte
- 30 gr di formaggio Grana Padano grattugiato
- 2 hg di saltarelli
- olio per la frittura
- farina tipo 00 per l'impanatura della frittura
- sale e pepe q.b.

Preparazione dei saltarelli:

Lavare bene i saltarelli in modo da eliminare eventuali residui di sabbia, scolarli ed asciugarli con un panno. Infarinarli ponendoli in un colapasta per eliminare la farina in eccesso (se si usa la farina di riso risulteranno più croccanti e meno untì); friggerli in olio (arachide o girasole), e toglierli usando una schiumarola lasciandoli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

In alternativa alla frittura si può procedere in questo modo: ungere la placca del forno già preriscaldato al massimo, stendere i saltarelli infarinati e lasciarli cuocere 10 minuti fino a farli diventare rossi e croccanti.

Preparazione della frittata:

In una terrina sbattere le uova, aggiungere il latte, il formaggio Grana Padano, sale e pepe, continuare a sbattere per rendere il composto schiumoso, in modo che la frittata risulti più alta e morbida.

Ungere una padella larga ed antiaderente (l'ideale sarebbe una vecchia padella in ferro). Scaldarla sul fuoco stendervi circa tre quarti dei saltarelli in precedenza preparati (i rimanenti serviranno per guarnire la frittata) quindi coprirli con l'uovo sbattuto.

Cuocere la frittata prima da una parte poi dall'altra, spadellarla su un piatto rovesciandola dalla parte dove si sono depositati i saltarelli, e guarnirla con i saltarelli tenuti a parte in precedenza.

Servire calda d'inverno con contorni di verdure cotte, d'estate servire tiepida con contorno di insalate miste.





Gnocchi di Malga

Preparazione del condimento:

Sciogliere il burro a fuoco lento in una casseruola, aggiungere la salvia e portare ad imbrunire senza bruciarlo.

Versare il condimento così preparato un po' per volta in un tegame sufficientemente grande e far "saltare" poi gli gnocchi.

Preparazione degli gnocchi:

Mettere la farina in una ciotola, unire l'uovo, il sale fino e la polvere di noce moscata. Bagnare con acqua fredda fino a farne un impasto semi-denso.

Quando l'acqua bolle, raccogliere su un piatto un po' d'impasto e con l'utilizzo di un cucchiaio da minestra gettare l'impasto nell'acqua facendo scivolare il cucchiaio sul piatto. L'impasto sale in superficie quando è cotto. Con un mestolo forato raccogliere gli gnocchi, porli nella padella con il burro e aggiungere il formaggio. Dopo mezzo minuto di padella (saltati o mescolati) servirli nei piatti. L'impasto cotto (senza condimento) può essere raffreddato e lasciato riposare per una successiva ricottura nel caso dovesse essere utilizzato per essere servito in tempi successivi (max 24 ore). Si consiglia di accompagnare il piatto con un corposo vino Valpolicella leggermente invecchiato.



INGREDIENTI

PER 7/8 PERSONE

- 1 kg di farina 00
- 1 uovo
- ½ di noce moscata grattugiata
- sale q.b.
- Grana Padano o Parmigiano Reggiano (ottima la ricotta affumicata)
- l'acqua per la bollitura da mettere a fuoco prima di lavorare la farina
- pentola con almeno 5 lt d'acqua salata e bollente alla quale si aggiunge un cucchiaio di olio extravergine

PER IL CONDIMENTO

- 2 hg di burro di montagna
- foglie di salvia (possibilmente selvatica) a piacere



Gnocchi di Malga o gnocchi sbatui

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,5 kg di farina tipo 00
- 1 lt d'acqua
- 1 kg di panna
- 10 uova
- 2 kg di ricotta
- 50 gr di sale
- formaggio Monte Veronese

Preparazione:

“Sbattere” la ricotta con una frusta unendovi il sale e poi l'acqua bollente. Quando la massa risulterà omogenea aggiungere prima la panna poi le uova e per ultimo la farina setacciata. Una volta aggiunta al farina lavorare l'impasto e successivamente lasciarlo riposare per un paio d'ore. Formare gli gnocchi con un cucchiaio ed immergerli in acqua bollente precedentemente salata. Appena affiorano in superficie raccogliarli in un colino e sistemarli nei piatti. Guarnire a piacere con una spolverata di Monte Veronese stagionato grattugiato.





Gran bollito con pearà

Preparazione della pearà:

Biscottare in forno il pane raffermo e poi grattugiarlo.

Preparare un buon brodo di manzo senza sgrassarlo. In una pentola di terracotta sciogliere il midollo con il burro versando un mestolo di brodo caldo a persona. Mettere il tutto a cuocere per 5 minuti, aggiungere una manciata di pane grattugiato in precedenza per commensale. Far cuocere a fuoco lento per un paio di ore. Un po' prima che termini la cottura macinare il pepe in grani direttamente sulla salsa e aggiungere, se serve, del brodo o del pane grattugiato per dare alla pearà una giusta consistenza.

Prendere una capiente pentola, versare l'acqua, le verdure e gli aromi. Mettetela sul fuoco fino a farla arrivare ad ebollizione.

Scoperchiare e aggiungere la copertina di spalla e una presa di sale, facendo cuocere la carne per circa 2 ore.

Aggiungere il pollo e la tacchina continuando a far cuocere il tutto per circa altre due ore. In una pentola a parte cuocere il cotechino. In un'altra pentola cuocere per oltre due ore la lingua, dopodiché spellarla ancora calda.

Recuperare e affettare tutte le carni; servirle calde e rigorosamente con la pearà.

INGREDIENTI PER 7/8 PERSONE

Per la pearà:

- 250 gr di pane raffermo
- 4 mestoli di brodo di carne
- 50 gr di midollo di manzo
- 25 gr di burro e pepe nero in grani

Per il bollito:

- 500 gr di copertina di spalla o cappello di prete
- 1 quarto di pollo e un quarto di tacchina
- 250 gr di lingua di vitello
- ½ cotechino
- 2 coste di sedano
- ½ spicchio d'aglio
- ½ cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale q.b.





Lepre in salmi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 gr di lepre
- 60 gr di burro
- 300 ml di olio extra vergine di oliva
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 3 foglie di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 2 bicchieri di vino bianco
- sale e pepe q.b.

Cuocere la lepre con metà dose di tutti gli ingredienti a fuoco lento per 8 ore, lasciare raffreddare e togliere tutte le ossa alla lepre, quindi rimettere a cuocere la polpa con l'altra metà degli ingredienti per altre 10 ore a fuoco lento.





Nadalin de Verona

Ammorbidire il burro, che deve essere lasciato sciogliere a temperatura ambiente. Impastare le uova con la farina, il burro, lo zucchero, il succo di mezzo limone e il lievito di birra. Completare il tutto con una presa di sale e un odore di vaniglia. Se necessario aggiungere qualche cucchiaino di latte per rendere più morbido l'impasto. Porre l'impasto in una terrina abbastanza grande, coprire con un panno e lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 3 ore, fino al raddoppio della pasta.

Per ottenere la forma di stella, tagliare l'impasto lievitato con due profondi tagli orizzontali e due verticali. Una alla volta, prendere con due dita le otto parti vicine al bottone centrale e tirarle dolcemente verso l'esterno e verso il basso, in modo da ottenere i raggi della stella.

Ricoprire la parte superiore con pinoli e mandorle, dopo averla inumidita con una leggera pennellata di burro. Infornare per 40/50 minuti nel forno preriscaldato a 180 gradi.

A fine cottura ricoprire con una abbondante spolverata di zucchero a velo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 gr farina tipo 00
- 200 gr burro
- 3 uova
- 150 gr zucchero
- 60 gr lievito di birra
- 60 gr pinoli
- 60 gr mandorle tritate
- 100 gr zucchero a velo
- limone
- vaniglia
- sale



La frase dello Chef...



Il cinghiale non fuggerà
da questo piatto
essendone l'ingrediente principale,
gustatelo abbinato ai maccheroncini.
Da non perdere!





Maccheroncini con ragù di cinghiale alla bracconiera

Mettere il cinghiale a macerare in un recipiente coperto per 12 ore con ginepro, alloro, rosmarino, aceto.

Sgocciolare la carne e tritarla con un tritacarne.

Preparare un soffritto con cipolla, carota e sedano, sfumarlo con il vino rosso ed unirvi la carne tritata. Cuocere il tutto a fuoco moderato per almeno due ore, salare e pepare.

Lessare la pasta, ancora al dente, scolarla e spadellarla con il ragù di carne. Servire con una leggera spolverata di formaggio Monte Veronese stagionato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 gr di polpa di cinghiale
- 320 gr di maccheroncini pasta fresca
- 1/4 lt di vino rosso
- 1/4 lt di aceto
- 1/2 cucchiaino di rosmarino
- 1 cipolla
- 2 foglie alloro
- sale pepe q.b.
- 1/2 gambo di sedano
- 1/2 cucchiaino di ginepro
- 1/2 carota
- 3 cucchiaini olio di oliva





Pasta e fagioli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di fagioli freschi
- 1 lt d'acqua
- 150 gr di pasta fresca
- 1 carota
- 1 cipolla

Tritare carota e cipolla. Mettere in una pentola capiente, l'acqua, i fagioli e il trito.

Cuocere il tutto a fuoco basso coprendo con un coperchio per circa due ore. Trascorse le due ore, scoperchiare la pentola, alzare la fiamma e aggiungere la pasta. Quando la pasta è ancora al dente spegnere il fuoco, rimettere il coperchio e lasciare riposare il tutto per 15 minuti. Aggiungere sale e pepe a piacere e servire.





Pastissá de caval

Tagliare la carne a pezzetti, porla in un terrina lasciandola a bagno nel vino rosso per circa 12 ore.

In un tegame di terracotta fondere il burro e il lardo e mettere a soffriggere la cipolla tagliata a fette, le carote tagliate a rotelle e il sedano preventivamente tritato.

Togliere la carne dal vino, che conserverete per la cottura, mettere i pezzetti di carne nel soffritto, e spolverizzare con due cucchiaini di farina bianca. Rosolare e condire con sale e pepe, bagnando ogni tanto la carne con il vino recuperato.

Lasciare bollire il tutto a fuoco lento e indiretto per oltre due ore poiché il sugo deve, alla fine, risultare abbastanza denso.

Servire caldo, accompagnato da polenta gialla di Vigasio, in terrine di terracotta.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1,2 Kg di carne di cavallo (preferibilmente la coscia)
- 2 carote
- 1 grossa cipolla rossa
- 2 gambe di sedano
- 80 gr di lardo macinato
- 1 lt di vino rosso corposo
- 50 gr di burro
- farina tipo 00
- sale e pepe in grani



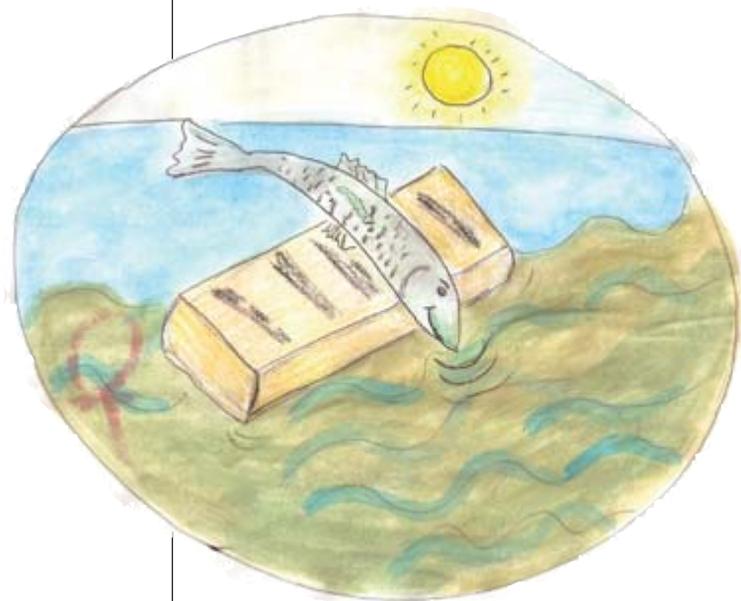


Polenta e aringa (scopeton)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 fette di polenta abbrustolita
- 4 aringhe affumicate
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 bicchiere d'olio extravergine di oliva
- pepe in grani

Squamare le aringhe affumicate, lavare la testa e le pinne, aprirle a metà, diliscarle e ricavare dei filetti. Lavare sotto un getto di acqua corrente, metterle a scottare per circa 5 minuti in acqua bollente con un cucchiaio di aceto. Terminata questa operazione, sgocciolare bene le aringhe, asciugarle con un canovaccio, e lasciarle raffreddare. In un vassoio versare l'olio, porvi ben distesi i filetti di aringa, aggiungervi il prezzemolo tagliato finemente, il pepe in grani e coprire il tutto. Lasciare riposare per un giorno intero in frigorifero e toglierlo almeno due ore prima di consumare il preparato. Abbrustolire le fette di polenta, possibilmente con il calore della brace e servire la polenta ben calda con le aringhe affumicate.





Praline di marroni

Mettere in una terrina la farina di marroni, aggiungere il burro sciolto a bagnomaria e mescolare. Aggiungere lo zucchero, il cacao amaro e il latte, mescolare molto bene, aggiungere il rhum e mescolare nuovamente, si otterrà così un impasto che dovrà essere suddiviso in piccole palline e riposto su un vassoio. Sciogliere quindi il cioccolato con l'olio a bagnomaria per ottenere la guarnizione. Guarnire e mettere in frigorifero.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 gr di farina di marroni
- 50 gr di burro
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di cacao amaro in polvere
- 1\2 fiala di aroma al rhum
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 45 gr di cioccolato fondente





Risotto alla "Bruno" (alla roncolana)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 150 gr di macinato di manzo
- 50 gr di tastasal
- ¼ di cipolla
- 1 ramo di sedano
- 1 carota
- 50 gr di burro
- noce moscata
- cannella
- Grana Padano grattugiato
- 1 ramo di rosmarino
- alloro
- salvia
- ¼ di bicchiere di Vino bianco
- brodo di carne

Lavare sedano, cipolla, carota e tritare bene il tutto.

In un tegame sciogliere il burro, aggiungere le verdure e farle imbondire.

Aggiungere poi il macinato misto, il vino bianco e sfumare. Aggiungere un pizzico di noce moscata, un po' di cannella e le erbe aromatiche legate assieme.

Aggiungere sale e pepe quanto basta e portare a cottura. Portare il brodo ad ebollizione.

Su una pentola a parte mettere un po' di brodo, il ragù e tostare il riso.

Aggiungere il brodo al bisogno fino a cottura. Spolverare di Grana Padano per mantecare e servire.

In ricordo del Signor Bruno



Risotto con le cicche

Con l'aglio, il rosmarino, mezza cipollina tritati finemente e un po' di vino, preparare un ragù di carne in bianco (vale a dire senza pomodoro) da far cuocere per circa 1 ora e mezza. Tostare il riso nella restante cipolla soffritta, bagnare con il vino e fare evaporare. Aggiungere il brodo bollente poco alla volta. A metà cottura circa aggiungere il ragù di carne. Alla fine aggiustare il sale e il pepe, e prima di servire mantecare con il Parmigiano Reggiano la cannella ed una noce di burro.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 200 gr di carne esclusivamente di manzo tagliata a dadini o macinata grossolanamente
- 1,5 lt circa di brodo di carne
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cipollina
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- qualche cucchiaino d'olio extra vergine d'oliva
- 1 noce di burro
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale, pepe e cannella q.b.



Risotto con i fegatini e dorelli di pollo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 100 gr di fegatini
- 200 gr di dorelli
- 150 gr di burro
- 20 gr di cipolla tritata
- 80 gr formaggio Grana Padano
- 1 rametto di rosmarino tritato
- salvia 3-4 foglie
- 1,50 lt di brodo di carne
- cannella a piacere

Tagliare fegatini e dorelli a pezzetti, tritare la cipolla e rosolare con 50 gr di burro, quindi aggiungere fegatini e dorelli, salvia, rosmarino, sale, pepe, cannella "a piacere" e cuocere per circa un'ora aggiungendo il brodo.

Tostare il riso e aggiungere il brodo poco per volta, a metà cottura aggiungere fegatini e dorelli, quindi continuare la cottura e a cottura ultimata spegnere, mantecare il tutto aggiungendo il burro rimasto e il formaggio mescolato con cannella "a piacere" quindi portare in tavola.





Risotto all'Isolana

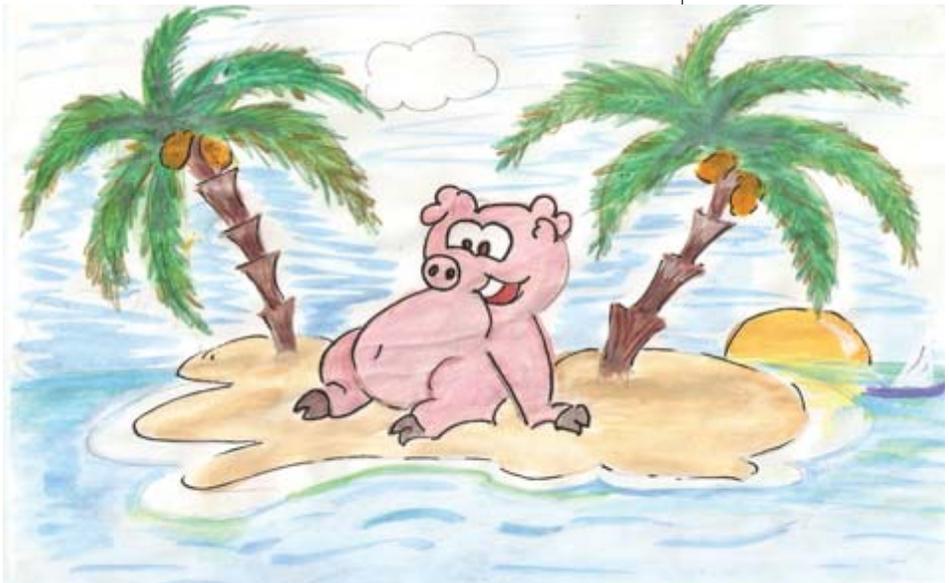
Mettere il burro in una casseruola e farlo rosolare con un rametto di rosmarino, quando il burro sarà dorato togliere il rosmarino, versare la carne tagliata a dadini facendola rosolare, aggiungere sale e pepe. Poi abbassare la fiamma per completare la cottura. In una pentola mettere il riso e farlo tostare a fiamma moderata per un paio di minuti.

Aggiungere il brodo bollente, mescolare delicatamente e, a tre quarti della cottura, aggiungere la carne già rosolata.

A cottura ultimata spegnere la fiamma, aggiungere al risotto il formaggio mescolato alla cannella, mantecare delicatamente con un mestolo di legno e servire ben caldo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano (IGP)
- 8 decilitri di brodo vegetale
- 300 gr lombata di maiale
- 80 gr vitello magro
- 60 gr di formaggio Grana Padano grattugiato e ben condito con cannella
- 60 gr di burro
- rosmarino
- sale e pepe q.b.





Risotto al tartufo della Lessinia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- 1 tartufo di medie dimensioni
- 100 gr di burro
- 100 gr di Grana Padano grattugiato
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 lt di brodo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 pezzo di sedano
- 1 rosmarino
- olio di oliva q.b.
- sale q.b.

Preparazione del tartufo:

Grattugiare metà tartufo e la restante metà ridurla a scaglie per guarnire il piatto prima di essere servito in tavola (NON TOGLIERE LA SCORZA DEL TARTUFO).

Preparazione del brodo vegetale:

Preparare un brodo vegetale per la cottura del riso: una carota, un rametto di rosmarino, della cipolla, del sedano, olio di oliva e sale.

Preparazione del soffritto di cipolla:

Tritare finemente la cipolla e versarla in un tegamino facendola imbiondire con dell'olio di oliva. Mescolare continuamente con un cucchiaino di legno. Unire il riso al soffritto dopodichè alzare il fuoco e bagnare con vino bianco. Lasciare evaporare e poi aggiungere 2 mestoli di brodo bollente e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungere altri 2 mestoli. Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura del riso.

Poco prima della cottura finale, mantecare il riso con il Grana Padano grattugiato e con il burro, se necessario aggiungere sale. Raggiunta la cottura desiderata unire il tartufo grattugiato e spargerne alcune scaglie sul risotto per decorare i piatti di portata.





Risotto con la tinca

Cuocere la tinca nel brodo vegetale. Scolarla e spolparla. Filtrare il brodo e soffriggere nell'olio extravergine di oliva: cipolla, carota, sedano, un pomodoro a cubetti e una zucchina. Aggiungere la polpa della tinca, rosolare, salare e pepare. Bagnare con il vino bianco e lasciar evaporare. Unire il riso e portare a termine la cottura nel modo tradizionale con il fumetto. Mantecare con olio extravergine di oliva, pepe bianco al mulino e prezzemolo fresco tritato fine.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- 1 tinca da 790/800 gr
- brodo vegetale
- verdure per il soffritto
- sale
- olio extravergine di oliva
- pepe bianco
- prezzemolo





Rofioi

INGREDIENTI PER QUANTITÀ VARIABILI

Per l'impasto:

- 500g di farina tipo 00
- 4 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- ½ bicchiere di latte
- 1 presa di sale
- 50 g di zucchero a velo
- olio per friggere

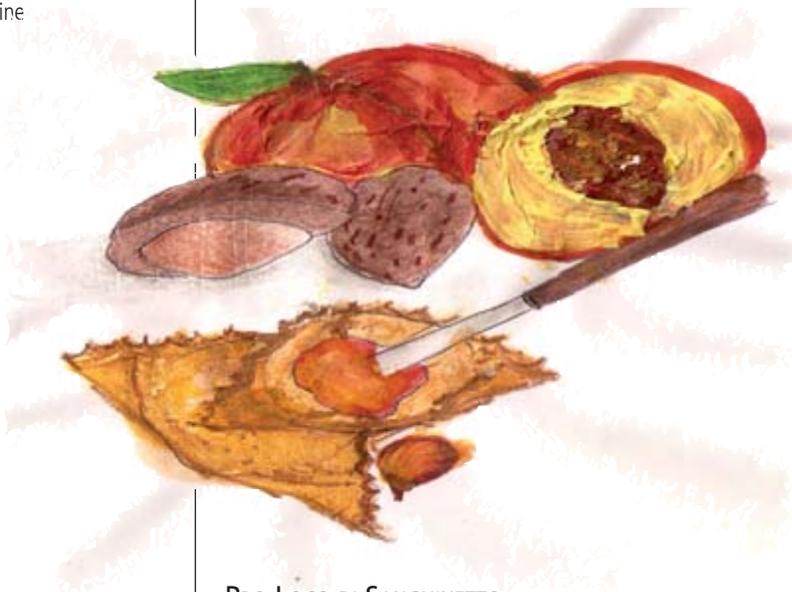
Per il ripieno:

- 200 gr di amaretti
- 200 gr di mandorle sbucciate
- 100 gr di zucchero
- ½ bicchiere di grappa
- 5 cucchiaini di marmellata di susine

Frullare gli amaretti e le mandorle. Prendere il resto degli ingredienti per il ripieno amalgamando tutto assieme, in un recipiente, gli amaretti, le mandorle, lo zucchero, la marmellata e la grappa, quindi lavorare fino ad ottenere un impasto morbido.

Preparazione della pasta:

Versare la farina a fontanella sull'asse d'impasto, rompere le uova e versarle al centro, aggiungere lo zucchero e impastare fino a quando non si è ben amalgamato il tutto. Stendere l'impasto in modo sottile e ricavare dei quadrati di pasta da 5 cm per lato. Al centro di ogni quadratino di pasta mettere un cucchiaino di ripieno e richiudere la pasta formando un triangolo. Friggere i rofioi in olio bollente fino a quando non indorano, pescarli dall'olio, porli su di una carta assorbente e spolverarli con lo zucchero a velo.





Salsicce al Moro del Castel

Tritare finemente la cipolla, il sedano, la carota e mettere il tutto in una casseruola con olio. Aggiungere la salsiccia e rosolare bene il tutto.

Versare il vino "Moro del Castel" aggiungendo pomodoro a pezzetti o la passata di pomodoro ed il rosmarino. Mettere il dado, un po' di sale, pepe e portare a cottura. Quando la cottura è quasi giunta al termine, aggiungere i fagioli già lessati.

Servire con polenta morbida e vino "Moro del Castel" Cabernet Sauvignon.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr di salsicce
- 200 gr di fagioli secchi
- 1 cipolla media
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- rosmarino
- sale e pepe q.b.
- 1 dado vegetale
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 bicchieri di vino "Moro del Castel"





Spezzatino d'oca di nonna Adele (polenta e oco)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- mezza oca da 1,3 Kg circa
- sale, pepe q.b.
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco
- mezzo bicchiere di olio di oliva
- 50 gr di burro
- 150 gr di pancetta
- 100 gr di polpa di pomodoro
- 1 pizzico di erbe aromatiche

Tagliare l'oca a pezzi medio-piccoli, condire con sale e pepe, prendere una padella e far sciogliere il burro, aggiungere i pezzi d'oca precedentemente tagliati e far cuocere a fuoco vivo per 15 minuti, rosolando.

In un'altra padella, dopo aver precedentemente tagliato finemente la cipolla, le carote, il sedano e l'aglio, soffriggere il tutto in mezzo bicchiere di olio per qualche minuto; aggiungervi quindi i pezzi d'oca, senza il sugo della cottura precedente, e la pancetta tagliata a dadini. Cuocere a fuoco moderato con coperchio per circa 30-40 minuti, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e la polpa di pomodoro, continuare la cottura per un'altra mezz'ora. A cottura ultimata, quando il sugo è ristretto, spolverare con le erbe aromatiche e servire con polenta.





Stufato al vino rosso

Mettere a marinare la carne in una terrina con il vino, le spezie, l'aglio, la cipolla, la salvia e 4-5 grani di ginepro per circa 24 ore. Estrarre la carne e farla sgocciolare. Infarinarla e farla rosolare a fiamma alta in olio e burro già caldi.

Bagnare il tutto con il vino dell'infusione passato a colino. Unire l'aglio, la cipolla tagliuzzata, il sale, la salsa di pomodoro e le spezie. Abbassare la fiamma, coprire e lasciare cuocere per circa un'ora. Unire i funghi tagliati a pezzi, rivoltare la carne e lasciare cuocere a fiamma bassa, coprendo con un coperchio, per altre due ore.

Tagliare la carne a fette spesse e cospargerla con il sugo ottenuto almeno due ore prima di servirla.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di carne magra di manzo (parte della coscia, verso la punta della "culatta")
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- ½ litro di vino rosso secco
- 1 cucchiaino di sale grosso
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 2 cucchiaini di farina tipo 00
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cipolla piccola
- 6 o 8 foglie di salvia
- 1 presa di cannella
- 1 presa di noce moscata
- 3 chiodi di garofano
- 4-5 grani di ginepro

FACOLTATIVO

- 200 gr di funghi freschi (champignons o misto bosco)
- oppure 25 gr di funghi secchi messi precedentemente in ammollo.



La frase dello Chef...



Molti pensano che con l'uva
si ottenga solo il vino ma non è così.
Con mosto, farina e zucchero
se ne ricava un dolce squisito
ben conosciuto nelle terre
dove è coltivata la vite.





I Sugoli

In una pentola di rame versare il mosto (succo d'uva) con il sale e lo zucchero. Portare ad ebollizione ed aggiungere la farina lentamente di modo che non si formino grumi.

Mescolare il tutto molto bene fino ad ottenere una crema tipo budino e cuocere per 10 minuti. Versare ancora caldo in piccoli contenitori (ciotoline da macedonia) e lasciare raffreddare in frigorifero per alcune ore, poi servire.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 litro di mosto (succo d'uva)
- 1 kg di farina tipo 00
- sale quanto basta
- zucchero q.b.



La frase dello Chef...



Primo piatto e vanto di un paese
nato sulle rive del Mincio.

Fatto a mano

come vuole la tradizione

porta con sé autenticità e bontà.





Tortellini di Valeggio sul Mincio

Preparazione del ripieno:

Cuocere a fuoco lento nel burro le carni di manzo, maiale e vitello. I fegatini vanno cotti separatamente con battuto di cipolla, carote, sedano ed erbe aromatiche, irrorandoli con vino bianco (Garganega o Custoza), macinare tutto, lasciar raffreddare, aggiungere un uovo sbattuto per mantecare ed un pizzico di noce moscata.

Preparazione dei tortellini:

Stendere la sfoglia sottilissima, ottenuta impastando uova e farina, e tagliarla a quadretti di 3 cm per lato.

Al centro di ognuno di questi sistemare un cucchiaino di ripieno; richiuderli, dando loro la caratteristica forma del tortellino.

Lasciarli asciugare un poco su vassoi a fondo aperto in rete e cuocerli poi nel brodo bollente per un paio di minuti.

Servirli caldissimi e condirli con burro fuso dorato insieme a foglie di salvia, e per chi lo desidera, una manciata di Grana Padano grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ingredienti per il ripieno:

- sedano
- carote
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva del Garda
- carni miste
 - maiale
 - polpa di vitello
 - stracotto di manzo
 - fegatini di pollo
- sale
- noce moscata
- 1 uovo

Ingredienti per la pasta:

- 8/10 uova
- 1 kg di farina tipo 00
- 200 gr di semola di grano duro o granito





Torta Zuccafolk

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

- 250 gr di farina tipo 00
- 1 uovo
- 125 gr burro
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1½ bicchiere di acqua
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- 500 gr di zucca cotta
- 4 cucchiaini di zucchero
- 3 uova
- 250 cl di panna da montare
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di latte
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale

Amalgamare velocemente la farina, il burro precedentemente ammorbidito, lo zucchero, l'uovo, il pizzico di sale e il ½ bicchiere d'acqua fredda. Avvolgere l'impasto con la pellicola e porlo in frigorifero per un'ora circa.

Nel frattempo pulire la zucca, tagliarla a dadini e cuocerla in pentola con ½ bicchiere d'acqua per 20 minuti. Passare la zucca al setaccio. Montare la panna, aggiungere il latte e le uova versando il tutto in una terrina. Aggiungere la purea di zucca, lo zucchero, il cognac, la cannella, aggiustare di sale e amalgamare il tutto.

Stendere la pasta in una tortiera imburrata e infarinata. Picchiettare con una forchetta la base stesa e versare il ripieno. Infornare a 180°C e cuocere per 40 minuti.

Lasciar raffreddare e servire.





“Tressian” o torta di mais

Far bollire quasi mezzo litro di acqua, aggiungere a pioggia la farina di mais e cuocere la polenta a fuoco basso, rigirando con un mestolo di legno per circa un’ora. Una volta cotta versare la polenta su di un tagliere e lasciarla raffreddare.

Sbucciare e tagliare a dadini le mele, lavare l’uva sultanina, asciugarla con un canovaccio e metterla a bagno nella grappa. Tagliare a fette la polenta, togliere la crosticina, schiacciare le fette con lo schiaccia patate e raccogliere il ricavato sull’asse d’impasto. Amalgamare l’impasto di polenta con le uova, lo zucchero, la farina bianca e il lievito, il burro in precedenza ammorbidito, un po’ di latte. Una volta amalgamato l’impasto aggiungere il resto del latte, l’uvetta, i pinoli, le due mele, continuando ad impastare perché gli ingredienti si distribuiscano su tutto l’impasto.

Imburrare una tortiera di grandezza media e rivestirla con un po’ di farina di mais. Versare il composto nella tortiera e mettere in forno a 170/180 gradi per circa un’ora.

Sfornare il Tressian su un piatto per dolci e servirlo tiepido.

INGREDIENTI

- 200 gr farina di mais
- 3 cucchiaini di grappa
- 50 gr di uva sultanina
- 70 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 100 gr di farina tipo 00
- 30 gr di pinoli
- 2 uova
- 2 mele
- 3 bicchieri di latte
- 1 bustina di lievito per dolci



La frase dello Chef...



Tipico piatto

in cui si riscoprono

sapori e usanze ormai lontane.

Piatto da intenditori





Trippa in umido

Sciacquare molto bene sotto l'acqua corrente le trippe e asciugarle con un panno.

Portare 1 litro d'acqua in ebollizione, aggiungere aromi per brodo vegetale, coprire e tenere da parte.

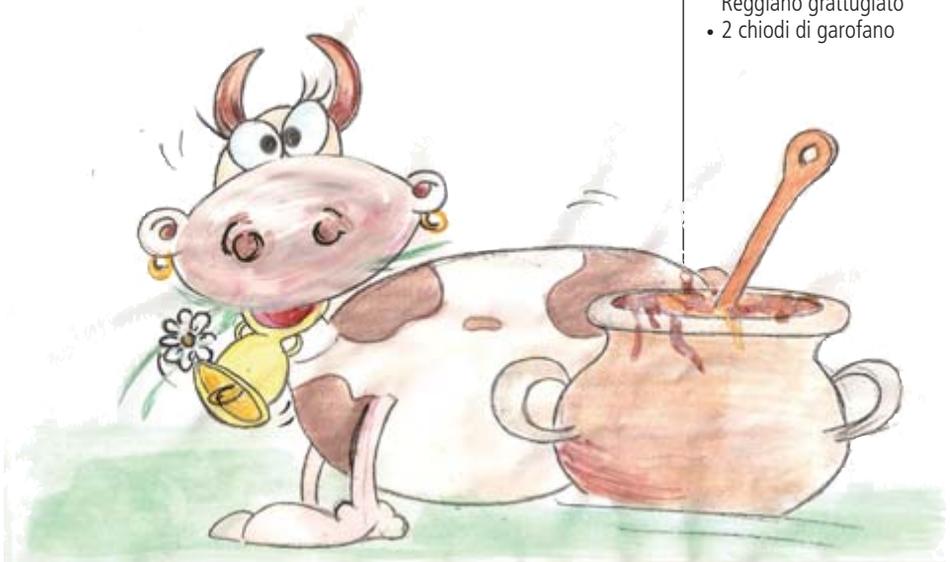
Lavare e tagliare a fettine la cipolla, la carota e il sedano, metterle in una casseruola con il burro e l'olio, il rosmarino e soffriggere il tutto per un paio di minuti.

Aggiungere i pelati, i chiodi di garofano, le trippe, il litro di brodo vegetale e fare cuocere a fuoco basso per circa 2 ore.

Completare con sale e pepe e servire cospargendo abbondantemente le trippe con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 700 gr trippa tagliata a listarelle
- 50 gr di burro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 250 gr pelati di pomodoro
- rosmarino tritato finemente
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 2 chiodi di garofano





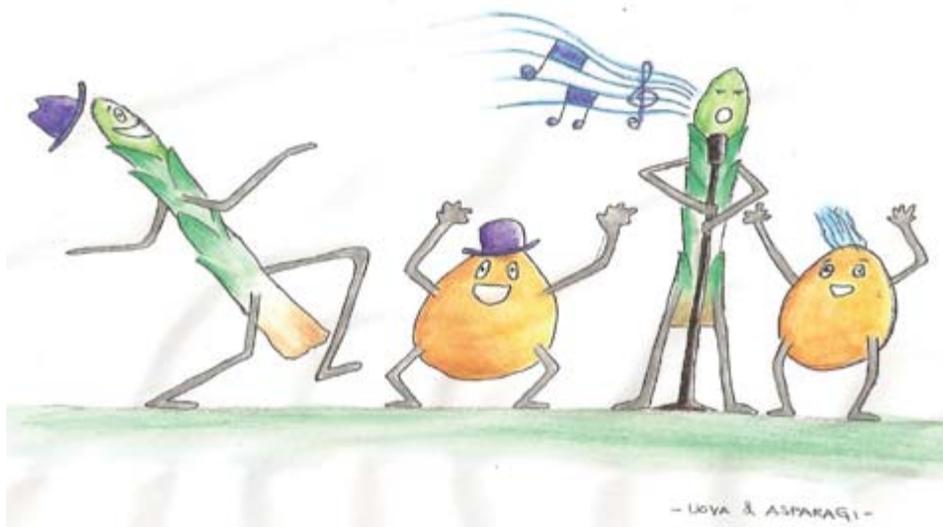
Uova sode e asparagi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 kg di asparagi bianchi
- 9 uova sode
- 150 g di olio extravergine di oliva
- aceto
- sale e pepe q.b.

Tagliare agli asparagi la parte più legnosa, e se volete, pelate con un pela patate la parte del gambo.

Unire gli asparagi facendo quattro mazzi e farli bollire cercando che le punte non vengano a contatto con l'acqua un po' salata ma cuociano con il vapore della cottura. Il tempo di cottura varia dallo spessore degli asparagi, ma solitamente sono necessari 15 minuti. Mentre cuociono gli asparagi preparare una pentola, riempirla fino a metà di acqua immergere le uova nell'acqua bollente e lasciarle immerse per 10 minuti. Scolare gli asparagi e lasciarli intiepidire. Sgusciare le uova e tagliarle a metà. Prendere un piatto da portata, deporvi gli asparagi con le punte verso il centro dove saranno state posizionate, in precedenza, le uova sode tagliate. Prima di servire in tavola condire con olio, un pizzico di sale e pepe e, a piacere, alcune gocce d'aceto.







Il mele tasta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 300 gr di tastasal
- 1,5 lt di brodo di dado di carne e vegetale
- 1 Mela "Granny-Smith"
- 70 gr di pinoli
- 1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- 25 gr di burro
- 100 gr di Grana Padano
- 4 bicchieri di vino Custoza
- 1 scalogno
- 50 gr di Robiola
- 1 pizzico di cannella
- 1 rametto di rosmarino

Per cuocere il tastasal usare una pentola di alluminio o antiaderente: soffriggere lo scalogno con olio e un po' di burro, aggiungere tastasal. A metà cottura versare due bicchieri di vino e il rosmarino, e lasciare cuocere il tutto.

Buttare il riso in una pentola di alluminio o antiaderente per risotti, portarlo ad una temperatura di circa 40/50 gradi quindi tostarlo aggiungendo 2 bicchieri di vino. Quando il riso è asciutto aggiungere una metà del tastasal e del brodo, quindi mescolare. Nel frattempo tagliare a dadini la mela e tostare i pinoli.

A metà cottura aggiungere il tastasal rimanente e a cottura ultimata aggiungere la mela, il formaggio, la cannella, la robiola e lasciare mantecare. (Il riso cuoce circa 19/20 minuti)

Versare nel piatto e aggiungere i pinoli.

Cuoco **Paolo Maestrello**

Primo classificato, premio giuria tecnica





Risotto all'Amarone

In una casseruola far appassire la cipolla nel burro con un pezzetto di dado; aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma media per alcuni minuti mescolando in continuazione. Aggiungere un bicchiere di vino Amarone e farlo evaporare; proseguire la cottura con del buon brodo di carne, senza smettere di mescolare con mestolo in legno, aggiungendo poco per volta il brodo caldo mano a mano che la cottura lo richiede.

Quando la cottura è a buon punto aggiungere lentamente il rimanente vino Amarone e se necessario aggiungere un altro pezzetto di dado. A fine cottura mantecare con il burro.

A piacere aggiungere una manciata di formaggio Grana Padano grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr riso Vialone Nano
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 75 gr burro
- 1 bicchiere e ¼ di vino Amarone
- 1 litro di brodo di carne
- formaggio Grana Padano a piacere
- ½ dado vegetale
- sale q.b.

Cuoco Annarosa Savoia

Secondo classificato, premio giuria tecnica





Risotto alla veneta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 150 gr di macinato di maiale
- 100 gr di macinato di manzo
- 1 cipolla piccola
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 carota
- 50 gr di passata di pomodoro
- 40 gr di burro
- 100 gr di formaggio Grana Padano
- 1 rametto di rosmarino
- 1 pizzico di sale (se serve)

Brodo:

- 1/4 gallina
- coda di mucca
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- sale q.b.

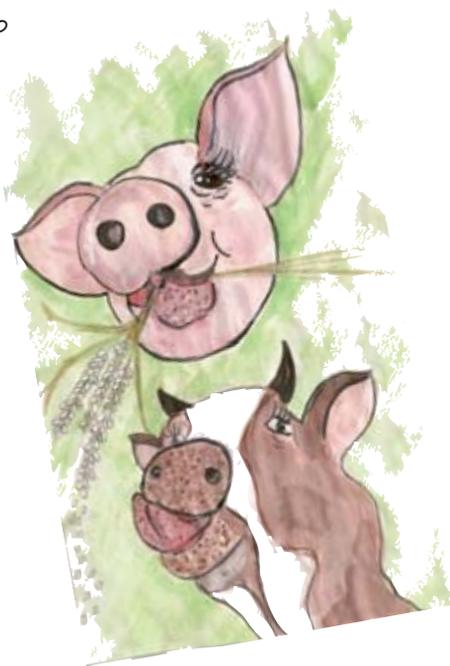
Preparare il brodo con 1/4 di gallina, coda di mucca, una costa di sedano, una carota, una cipolla, sale e far bollire il tutto per due ore. A parte, preparare il soffritto con una cipolla piccola, una carota, 50 gr di passata, un pizzico di sale, il rosmarino e un po' d'olio d'oliva. Aggiungere il macinato di maiale, di manzo e un bicchiere di vino bianco. Lasciare cuocere il tutto per un'ora circa.

In una casseruola versare un po' di brodo, aggiungere il riso e farlo cuocere per 10 minuti, aggiungere il ragù e continuare la cottura. Al termine, aggiungere 40 gr di burro, un po' di formaggio Grana Padano e lasciare mantecare.

Servire con una spolverata di formaggio Grana Padano.

Cuoco Renato Coltro

*Terzo classificato,
premio giuria tecnica*





Risotto con funghi e crema di zucca

Cuocere in forno la zucca per 15 minuti.

Pulirla dalla buccia e frullarla con un po' di panna da cucina. Cuocere i funghi con un soffritto di cipolla, spruzzare con un po' di vino bianco e tostare il riso. Cuocere il tutto per 15 minuti circa versando il brodo gradualmente.

A fine cottura aggiungere una noce di burro, sale e pepe quanto basta, una manciata di formaggio Grana Padano e lasciare mantecare.

Stendere sul piatto di portata la crema di zucca e versare sopra il risotto.

Cuoco *Roberto Piccoli*

Premio giuria popolare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 200 gr di funghi
- 120 gr di zucca
- burro
- panna da cucina
- brodo
- vino bianco
- cipolla
- formaggio Grana Padano
- sale e pepe q.b.





Risotto dello zio Berto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 300 gr di ragù di carne (in parti uguali maiale e vitello)
- formaggio Grana Padano grattugiato
- brodo
- cannella
- burro

Cuocere il ragù con il burro, sale e pepe quanto basta. Scaldare il brodo, quando arriva ad ebollizione versare il riso e lasciar cuocere continuando a mescolare di tanto in tanto. Quando il riso è ancora al dente, toglierlo dal fuoco e versarvi il condimento oltre al formaggio Grana Padano con cannella. Mescolare e coprire per 5 minuti circa.

Cuoco
Arrigo Raffaeli





Risotto con zucca profumato al limone, cannella e tartufo servito in cestini di formaggio

Preparazione per il brodo:

In una casseruola, mettere 6 lt di acqua, le verdure accuratamente pulite e lavate, salare quanto basta.

Preparazione dei cestini di formaggio:

Scaldare bene un padellino antiaderente, ricoprire il fondo con il formaggio miscelato con farina gialla di mais e fondere quanto basta; staccare con una spatolina di legno il bordo della cialda quindi rovesciare il contenuto su di una coppetta capovolta facendovi aderire la crosta.

Preparazione per il riso:

Rosolare in una casseruola lo scalogno con una parte del burro, unire la zucca pulita e tagliata a quadretti e far insaporire. Aggiungere il riso, bagnare con del vino bianco caldo, far evaporare e versare un po' alla volta il brodo bollente. Portare a cottura tenendo coperta la casseruola con un coperchio.

A cottura ultimata, mantecare con il burro crudo, e il formaggio grattugiato.

Unire la buccia di limone grattugiata alla cannella mescolata con pochissimo formaggio grattugiato. Adagiare la crosta del formaggio al centro di un piatto guarnito, versare il riso e cospargere con lamelline di tartufo.

Cuoco Antonio Gaburro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il brodo:

- 400 gr di zucca gialla
- 100 gr di scalogno
- 50 gr di sedano
- 6 lt di acqua

Per il riso:

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 200 gr di zucca gialla
- 50 gr di scalogno
- 150 gr di burro
- 100 gr di Parmigiano Reggiano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone non trattato
- 1 cucchiaino di cannella
- tartufo, sale e pepe q.b.

Per i cestini di formaggio:

- 250 gr di Parmigiano Reggiano
- 50 gr di farina gialla di mais





Riso Montebaldino

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- 20 noccioline di bosco
- 6 noci nostrane
- 1 porro
- vino bianco
- brodo vegetale
- olio d'oliva
- cannella
- valeriana
- sale e pepe q.b.
- burro q.b.
- Parmigiano Reggiano

Fare un soffritto con tutti gli aromi e il porro.

Tostare il riso in una pentola, aggiungere il soffritto e il brodo vegetale, a metà cottura aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere le noccioline e le noci.

A cottura ultimata spolverare con formaggio grattugiato, la noce di burro. Far mantecare e servire.

Cuoco *Giuseppe Campagnari*





Risotto al radicchio

In una pentola unire l'olio d'oliva, mezza cipolla rossa uno spicchio di aglio e il radicchio rosso.

Aggiungere un bicchiere di latte, sale e pepe quanto basta.

A fine cottura aggiungere una spolverata di Parmigiano Reggiano.

A parte tostare il riso e aggiungere il brodo di carne.

Portare a cottura.

A cottura ultimata aggiungere il radicchio e mantecare con burro, panna e Parmigiano Reggiano.

Cuoco *Alberto Martini*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 250 gr di radicchio Rosso
- olio di oliva
- mezza cipolla rossa
- aglio
- brodo di carne
- sale e pepe q.b.
- 2-3 noci di burro
- Parmigiano Reggiano
- panna
- 1 bicchiere di latte





Risotto con funghi porcini e tastasal

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano semilavorato
- 200 gr funghi porcini freschi
- 150 gr di tastasale
- 90 gr di Parmigiano Reggiano
- olio extra vergine di oliva
- vino bianco
- burro
- rosmarino e salvia
- dado saporito q.b.
- sale q.b.
- 1 ciuffo di prezzemolo

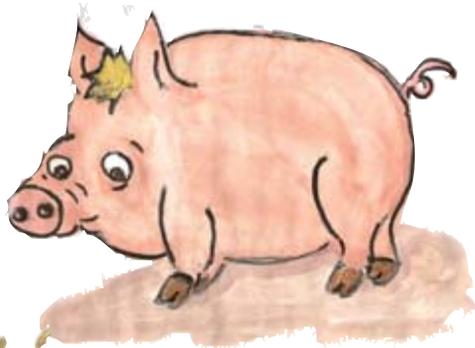
Pulire i funghi porcini, tagliarli a fette e cuocerli con olio d'oliva, vino bianco, prezzemolo e sale.

Iniziare a cuocere in una pentola il tastasale con burro, vino bianco, rosmarino e salvia.

Portare ad ebollizione il brodo con il dado saporito e versare il riso Vialone Nano.

Dopo circa 15 minuti di cottura unire il tutto, aspettare altri 5 minuti, aggiungere il formaggio Parmigiano Reggiano e servire.

Cuoco *Silvano Pintani*





Risotto con pesce d'acqua dolce

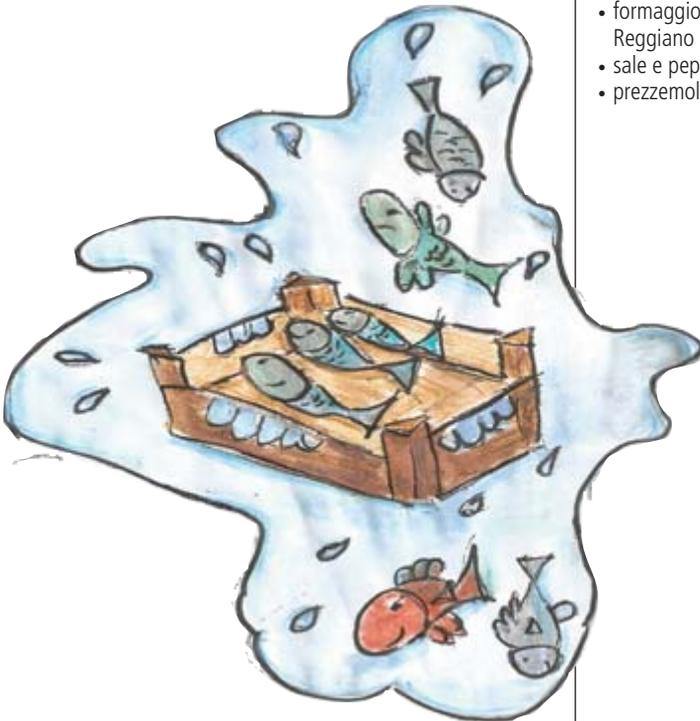
Spolpare accuratamente il barbo, l'anguilla e la carpa in acqua un poco salata. La polpa ricavata si mette a cuocere in una pentola con un po' d'olio d'oliva, cipolla, sale, pepe e prezzemolo per svariate ore (4-5 ore) a fuoco lento.

Prendere una pentola con acqua e dado per ricavarne il brodo nel quale mettere a cuocere il riso; a fine cottura amalgamare il tutto con una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Cuoco *Marco Tarocco*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 400 gr di pesce d'acqua dolce (barbo, anguilla, carpa)
- olio di oliva
- burro
- cipolla
- dado vegetale
- formaggio Parmigiano Reggiano
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo





Risotto con zucchine e gamberetti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 200 gr di gamberetti sgusciati
- 200 gr di zucchine con fiore
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50 gr di burro
- 1 dado vegetale
- sale q.b.
- prezzemolo

Preparare a parte un litro circa di brodo vegetale.

Mettere in un tegame un po' d'olio, una cipolla e far rosolare bene affinché diventi trasparente.

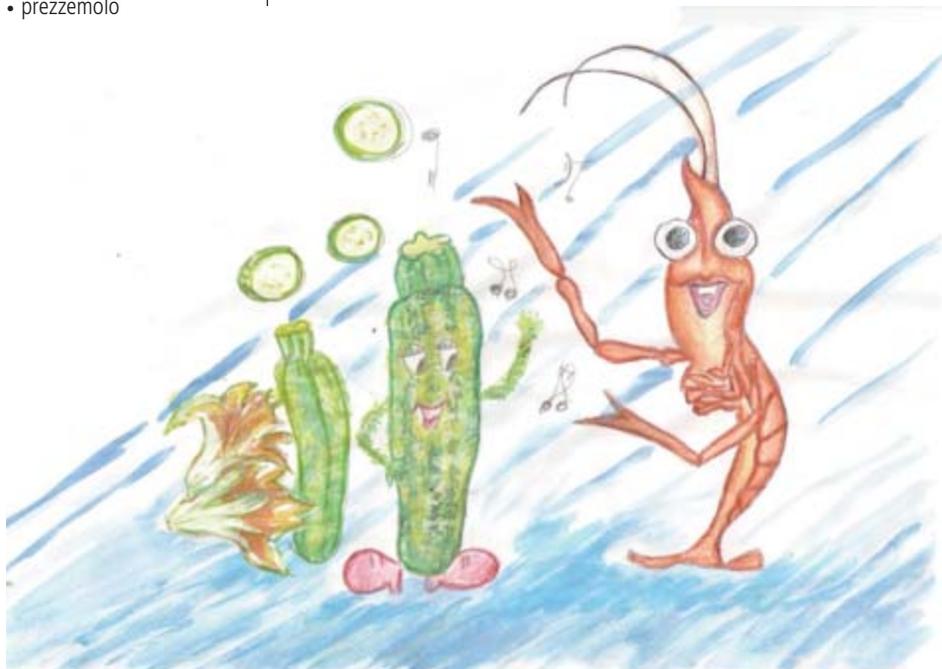
Aggiungere le zucchine tagliate precedentemente a cubetti, i fiori di zucchine e fare appassire.

Aggiungere il riso, tostarlo e, un po' alla volta, unire il brodo vegetale e il burro.

A cottura quasi ultimata aggiungere i gamberetti.

Prima di servire in tavola mettere il prezzemolo.

Cuoco *Pietro Adami*





Riso co' le nose

Frullare la cipolla con l'olio e soffriggerla a fuoco dolce senza che prenda colore. Preparare un impasto con le noci tritate, il mascarpone, il formaggio e tenere in frigo. Far tostare per 2 minuti il riso nella cipolla rosolata, bagnare con il vino e farlo evaporare.

Portare a cottura il riso aggiungendo il brodo bollente mano a mano che viene assorbito.

Prima della fine della cottura aggiungere la panna calda con il nocino, mescolare bene per qualche minuto. Fuori dal fuoco aggiungere l'impasto precedentemente tolto dal frigo; mescolare con energia e mantecare. Lasciare riposare per qualche minuto e servire.

Cuoco Gianfranco Borin

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di Riso Vialone Nano
- 100 gr di noci sgusciate
- 1 bicchierino di nocino
- 100 gr di formaggio verde dolce
- 50 gr di panna da cucina
- 50 gr di mascarpone
- 30 gr di olio extra vergine di oliva
- 50 gr di cipolla
- 1,50 lt di brodo leggero di pollo
- 1 bicchiere di vino bianco Soave





Risotto al radicchio di Verona I.G.P.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano I.G.P.
- brodo misto di manzo e caprone q.b.
- 1 salsiccia
- 2 scalogni
- 2 cespi di radicchio di Verona I.G.P.
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 decilitro d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- 1 noce di burro
- formaggio Grana Padano a piacere
- sale e pepe q.b.

Lavare i cespi di radicchio e tagliarli in senso trasversale ad una larghezza di un centimetro circa, scartando la parte bianca del torsolo centrale.

In un tegame mettere il radicchio precedentemente tagliato, aggiungere un mestolino di brodo per evitare che attacchi sul fondo, a fuoco basso lasciarlo appassire per 30 minuti circa, salare e pepare quanto basta.

Nel frattempo in una padella precedentemente riscaldata mettere a soffriggere in un cucchiaio d'olio uno scalogno tritato finemente, aggiungere la salsiccia sminuzzata; quando sarà rosolata aggiungere mezzo bicchiere di vino e lasciare sfumare.

Una volta pronti gli ingredienti, prendere un tegame, versarvi il rimanente olio, mettere il secondo scalogno tritato e rosolare. Una volta pronto il soffritto aggiungere il riso rimestando continuamente, farlo tostare e quando sarà ben caldo, aggiungere il vino rimanente, quindi lasciare sfumare.

A fuoco vivo iniziare quindi ad aggiungere il brodo che avrete precedentemente portato in ebollizione.

Aggiungere la salsiccia ed il radicchio, poco a poco; all'occorrenza aggiungere del brodo tenendo mescolato, salare e pepare a piacere. A fine cottura dopo venti minuti circa mantecare il tutto con burro e panna, infine aggiungere il formaggio a piacere, mescolare e servire.

Cuochi

Silvano Baschirotto, Davide Sinico





Risotto porcini e Monte Veronese

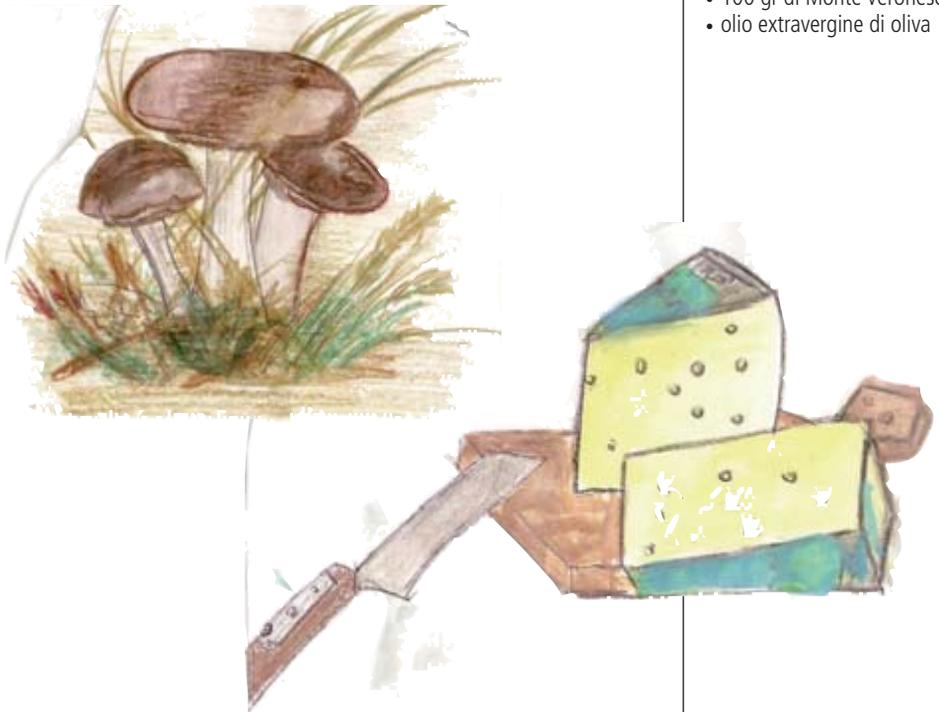
Soffriggere la cipolla nell'olio e poi aggiungere porcini trifolarli con aglio, sale e pepe. Terminata la cottura dei porcini aggiungere il prezzemolo.

Tostare il riso con il sugo, sfumare con il vino bianco e farlo evaporare, al bisogno aggiungere brodo. Prima di togliere il risotto dal fuoco unire il Monte Veronese e mantecare.

Cuoco Alberto Busti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo di carne
- soffritto di cipolla
- 120 gr di porcini freschi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale, pepe q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco
- 100 gr di Monte Veronese
- olio extravergine di oliva





Riso coi saltarei

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Semifino Vialone I.G.P.
- 250 gr di saltarei fritti
- poco olio di frittura
- 600 cc di acqua salata

Cuocere il riso nell'acqua salata per circa 20 minuti (i primi 7 minuti a fuoco vivace e poi a fuoco moderato).

A fine cottura, aggiungere un po' (70 cc circa) dell'olio di frittura dei saltarei per insaporire. Sminuzzare 100 gr di saltarei e mescolarli al riso.

Servire il riso nel piatto e aggiungere sopra un'abbondante cucchiaiata di saltarei.

Cuoco *Teresa Franci*







Risotto al basilico e Monte Veronese

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Carnaroli
- 1 lt di brodo
- ½ bicchiere di vino bianco
- 100 gr di formaggio Monte Veronese (media stagionatura)
- ½ cucchiaino di basilico
- 50 gr di formaggio Grana Padano
- 25 gr di burro
- olio extra vergine di oliva q.b.

Per il soffritto:

- sedano
- carote
- cipolla

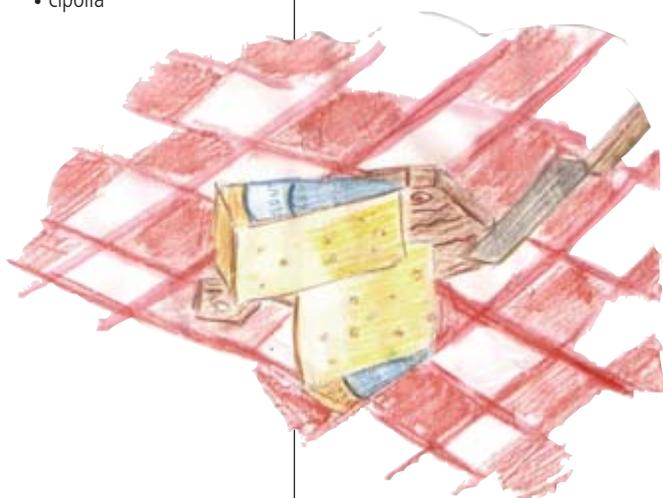
Preparare il brodo a parte. Lavare il basilico ed asciugarlo, macinarlo con l'olio e un po' d'aglio e farlo riposare. Pulire e tagliare le verdure (sedano, carote, cipolla) a dadini e metterle in una pentola con un po' d'olio per fare il soffritto. Aggiungere il riso e farlo tostare, sfumare con il vino bianco e lasciarlo evaporare; aggiungere il brodo un po' alla volta.

A metà cottura circa aggiungere il formaggio Monte Veronese a pezzettini e il burro.

A cottura ultimata aggiungere il basilico e il formaggio Grana Padano.

Cuoco Ivano Baschiroto

Primo classificato premio giuria tecnica





Risotto porcini e Monte Veronese

Soffriggere la cipolla nell'olio e poi aggiungere porcini trifolarli con aglio, sale e pepe. Terminata la cottura dei porcini aggiungere il prezzemolo.

Tostare il riso con il sugo, sfumare con il vino bianco e farlo evaporare, al bisogno aggiungere brodo. Prima di togliere il risotto dal fuoco unire il Monte Veronese e mantecare.

Cuoco **Alberto Busti**

Secondo classificato, premio giuria tecnica e premio giuria popolare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo di carne
- soffritto di cipolla
- 120 gr di porcini freschi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- sale, pepe q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco
- 100 gr di Monte Veronese
- olio extravergine di oliva





Risotto ai sapori della Val d'Illasi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 50 gr di burro
- olio di oliva
- 1 cipolla
- 200 gr di zucchine
- 100 gr di Monte Veronese dolce
- 2 bicchieri di Soave
- sale e dialbrodo q.b.
- 1 lt di brodo vegetale
- 50 gr di fiori di zuccina

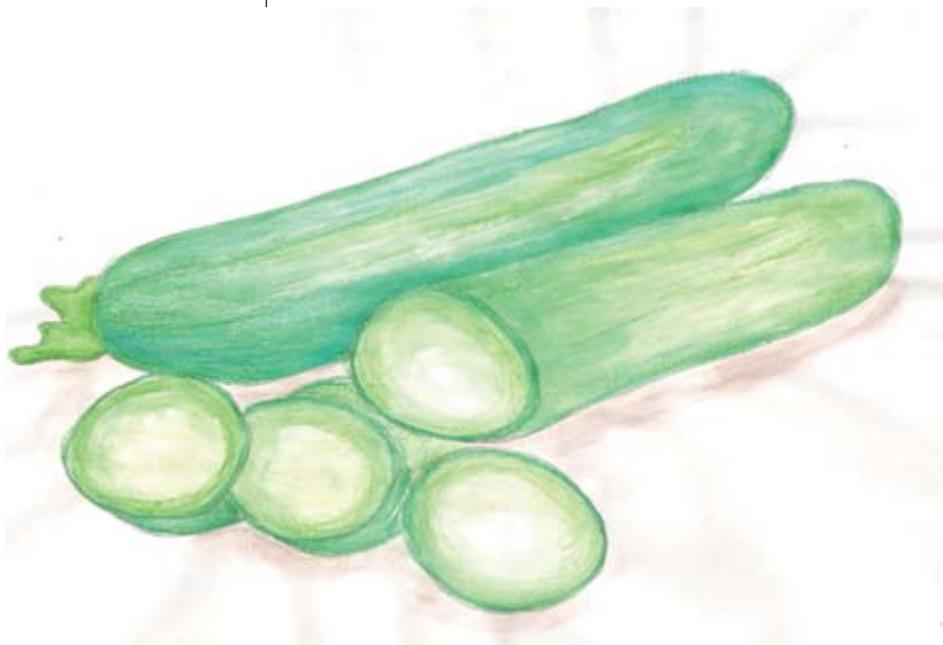
In una pentola far rosolare la cipolla e aggiungere le zucchine tagliate precedentemente a rondelle.

Dopo circa 10 minuti aggiungere il riso irrorandolo con vino bianco Soave, quindi farlo evaporare e unire il brodo poco a poco.

A cottura quasi ultimata, aggiustare di gusto con il dado vegetale. Mantecare con i fiori di zuccina, il Monte Veronese e il burro. Servire.

Cuoco **Pietro Adami**

Terzo classificato, premio giuria tecnica





Risotto con grappa e quaglie

Lavare e asciugare le quaglie e introdurre in ciascuna di esse un trito finissimo di aglio e salvia, insaporito con una presa di sale e un pizzico di pepe. Fascarle nelle fette di pancetta e rosolarle in un tegame con metà burro e l'olio.

Quando si saranno uniformemente rosolate, spruzzarle con mezzo bicchiere di vino e cuocerle per circa mezz'ora, rigirando e bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo caldo.

In un'altra casseruola, fare appassire la cipolla tritata nel burro rimasto; unire il riso e tostarlo per qualche istante mescolandolo. Appena sarà tostato, versare il vino rimasto e lasciare evaporare, poi portare a cottura incorporando, poco alla volta, il brodo bollente necessario.

Dopo 18 minuti, condire il risotto con una presa di sale e un pizzico di pepe e amalgamare il Parmigiano Reggiano.

Trasferire la preparazione su un piatto di portata; disporvi sopra le quaglie e irrorare tutto con il loro fondo di cottura e una spruzzata di acquavite di vinaccia.

Cuoco Antonio Gaburro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 4 quaglie
- 4 fette di pancetta
- mezza cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- 70 gr di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 lt e ¼ di brodo
- 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale, pepe q.b.
- acquavite di vinaccia





Risotto agli asparagi e gamberetti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

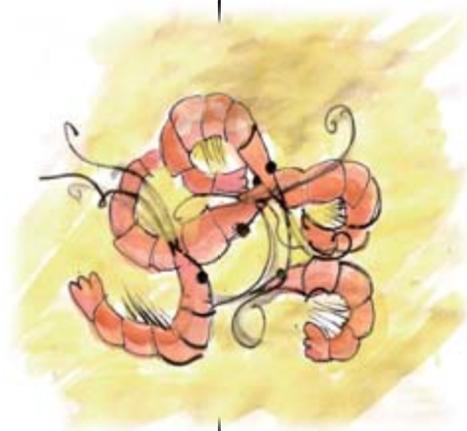
- 320 gr di riso Vialone Nano
- 80 gr di gamberetti sgusciati
- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50 gr di burro
- 100 gr di asparagi bianchi
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 lt brodo vegetale
- olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, prezzemolo tritato q.b.

Far riscaldare lentamente circa un litro di brodo vegetale. Pelare e lavare con cura gli asparagi, porli in una pentola con dell'abbondante acqua bollente già salata e sbollentarli per 6/7 minuti; quindi toglierli dalla pentola, sgocciolarli e tagliarli a pezzettini lasciando le punte intere.

Soffriggere nell'olio lo scalogno affettato sottile, unire i gambi d'asparagi e rosolare il tutto a fiamma media. Tostare il riso con un po' di olio e sale (mescolando con un cucchiaio di legno) per 3-4 minuti, sfumare con il vino bianco e poi aggiungere il brodo vegetale caldo tutte le volte che il riso avrà assorbito il brodo precedente.

A 3/4 della cottura aggiungere gli asparagi e i gamberetti. Mantecare con burro, Parmigiano Reggiano grattugiato e prezzemolo tritato. Servire ben caldo decorando i piatti con le punte d'asparago.

Cuoco *Graziano Meneghelli*





Risotto Braccio di Ferro

Far soffriggere la cipolla tagliata finemente con due cucchiaini di olio e burro, aggiungere gli spinaci (lessati precedentemente), una spolverata di sale e pepe e amalgamare il tutto per circa 5 minuti.

In un altro tegame cuocere il tastasale con il vino bianco, al termine della cottura unire il tutto con il soffritto.

Tostare il riso e cucinarlo aggiungendo poco a poco il brodo secondo necessità. A metà cottura aggiungere spinaci e tastasale. Mantecare e servire.

Cuoco *Giancarlo Beccaletto*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano I.G.P.
- 1 lt di brodo
- 100 gr di spinaci lessati
- 150 gr di tastasale
- 150 ml di vino bianco
- 100 gr di formaggio Grana Padano
- ½ cipolla bianca
- olio
- burro
- sale e pepe q.b.





Risotto con i piselli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 300 gr di piselli freschi di Cognola ai Colli
- olio
- 1 cipolla
- carote
- 60 gr di burro
- formaggio Grana Padano
- sedano
- sale, pepe q.b.
- 1 dado vegetale
- una manciata di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco

Soffriggere la cipolla nell'olio, appena si rosola aggiungere i piselli sgranati dai baccelli (che terrete da parte) e lavati.

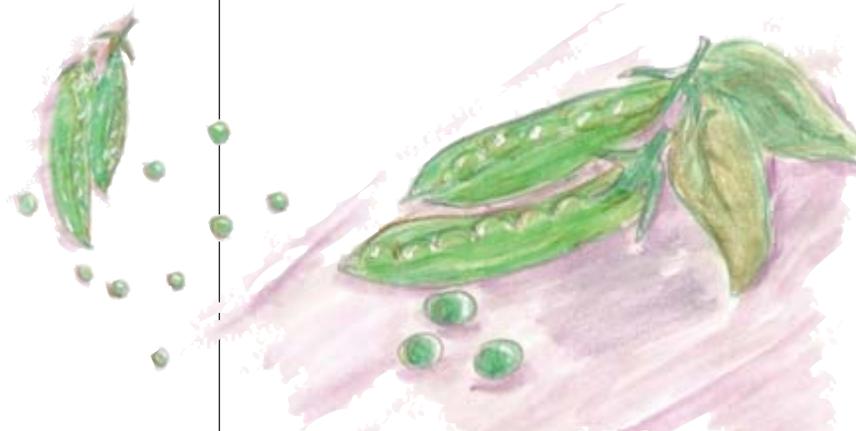
Aggiustare di sale e pepe, unirvi il brodo vegetale e lasciare cuocere per mezz'ora.

In un'altra pentola preparare il brodo vegetale con la cipolla, carote, sedano e i baccelli dei piselli. Aggiustare di sale e pepe, lasciar cuocere.

A parte, portare a temperatura l'olio, metà del burro e versare il riso. Farlo tostare sfumandolo con il vino. Versare il brodo vegetale bollente poco a poco secondo necessità.

A $\frac{3}{4}$ della cottura aggiungere i piselli precedentemente cucinati ed aggiustare con il brodo. Al termine, aggiungere burro e formaggio Grana Padano e lasciare riposare per qualche minuto. Impiattare decorando con un po' di prezzemolo.

Cuoco *Avogaro Alfonso*





Il risotto della Sanoa

Sbucciare la cipolla e l'aglio, mondare il prezzemolo e tritare tutto assieme.

In una padella grande soffriggere assieme all'olio d'oliva tutto il trito con un po' di vino bianco.

Dopo aver pulito le code di gambero e pesce gatto, cuocere separatamente aggiungendo sale e aromi quanto basta.

Prendere una pentola, mettere cipolla, burro e soffriggere con un po' di vino bianco.

Aggiungere il riso e un po' alla volta il brodo vegetale fino alla cottura. Unire i due condimenti, una spolveratina di prezzemolo e servire in tavola.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 100 gr di code di gambero di fiume Sanoa
- 90 gr di pesce gatto (barbo del fiume Sanoa)
- 1 lt di brodo delicato vegetale
- 1 bicchiere di vino bianco
- ¼ di cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaio di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale e aromi q.b.

Cuoco Silvano Pintani





Risotto con pesce d'acqua dolce

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 400 gr di pesce d'acqua dolce (barbo, anguilla, carpa)
- olio di oliva
- burro
- cipolla
- dado vegetale
- formaggio Parmigiano Reggiano
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo

Spolpare accuratamente il barbo, l'anguilla e la carpa in acqua un poco salata. La polpa ricavata si mette a cuocere in una pentola con un po' d'olio d'oliva, cipolla, sale, pepe e prezzemolo per svariate ore (4-5 ore) a fuoco lento.

Prendere una pentola con acqua e dado per ricavarne il brodo nel quale mettere a cuocere il riso; a fine cottura amalgamare il tutto con una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Cuoco *Marco Tarocco*





Risotto dell'antica fattoria

Preparazione del ragù:

Mettere in una pentola la carne di maiale con una noce di burro sale e pepe quanto basta e portare a cottura.

Preparazione del risotto:

Preparare il brodo con la carne, le verdure e portare ad ebollizione.

Quando il brodo è pronto togliere la carne e le verdure ed aggiungere il riso e il ragù precedentemente preparato e portare tutto a cottura.

Infine aggiungere il Grana Padano.

Cuoco *Francesco Zambotto*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo di carne (manzo, gallina, verdure, carote, sedano, cipolle)
- 150 gr di ragù di carne di maiale macinata
- 80 gr di Grana Padano





Risotto con polastro e fenocchio al monte

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano I.G.P.
- 50 gr di finocchio
- 100 gr di petto di pollo
- 60 gr di Monte Veronese D.O.P.
- 20 gr di scalogno
- 25 cc di vino bianco secco
- 35 gr di burro
- 25 gr di Grana Padano D.O.P.
- 1 lt di brodo vegetale
- sale e pepe q.b.

Stufare lo scalogno con il burro, unire il finocchio tagliato sottile, insaporire con sale e pepe e aggiungere brodo per ultimare la cottura. Quando il finocchio è pronto toglierlo dal fuoco e frullarlo. Rosolare il petto di pollo tagliato a cubetti e sfumare con il vino bianco, aggiustare con sale e pepe. Quando il pollo è cotto unirlo alla crema di finocchio e amalgamare il tutto.

Quando il brodo giunge a bollore versare il riso e coprire la pentola, una volta ripreso a bollire dare una girata al riso e cuocere a fuoco basso.

A metà cottura aggiungere il condimento, tutto il formaggio Monte Veronese tagliato a piccoli pezzi e mescolare.

Quasi a cottura ultimata spegnere il fuoco aggiungere il Grana Padano e mescolare delicatamente. Far riposare un minuto prima di servire.

Cuoco Francesco Bersani





Risotto al radicchio di Verona I.G.P.

Lavare i cespi di radicchio e tagliarli in senso trasversale ad una larghezza di un centimetro circa, scartando la parte bianca del torsolo centrale.

In un tegame mettere il radicchio precedentemente tagliato, aggiungere un mestolino di brodo per evitare che attacchi sul fondo, a fuoco basso lasciarlo appassire per 30 minuti circa, salare e preparare quanto basta.

Nel frattempo in una padella precedentemente riscaldata mettere a soffriggere in un cucchiaio d'olio uno scalogno tritato finemente, aggiungere la salsiccia sminuzzata; quando sarà rosolata aggiungere mezzo bicchiere di vino e lasciare sfumare.

Una volta pronti gli ingredienti, prendere un tegame, versarvi il rimanente olio, mettere il secondo scalogno tritato e rosolare. Una volta pronto il soffritto aggiungere il riso rimestando continuamente, farlo tostare e quando sarà ben caldo, aggiungere il vino rimanente, quindi lasciare sfumare.

A fuoco vivo iniziare quindi ad aggiungere il brodo che avrete precedentemente portato in ebollizione.

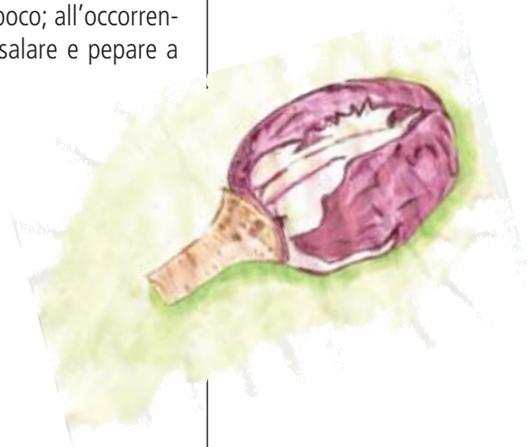
Aggiungete la salsiccia ed il radicchio, poco a poco; all'occorrenza aggiungere del brodo tenendo mescolato, salare e preparare a piacere.

A fine cottura dopo venti minuti circa mantecare il tutto con burro e panna, infine aggiungere il formaggio a piacere, mescolare e servire.

Cuochi
Silvano Baschiroto, Davide Sinico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano I.G.P.
- brodo misto di manzo e cappone q.b.
- 1 salsiccia
- 2 scalogni
- 2 cespi di radicchio di Verona I.G.P.
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 decilitro d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- 1 noce di burro
- formaggio Grana Padano a piacere
- sale e pepe q.b.





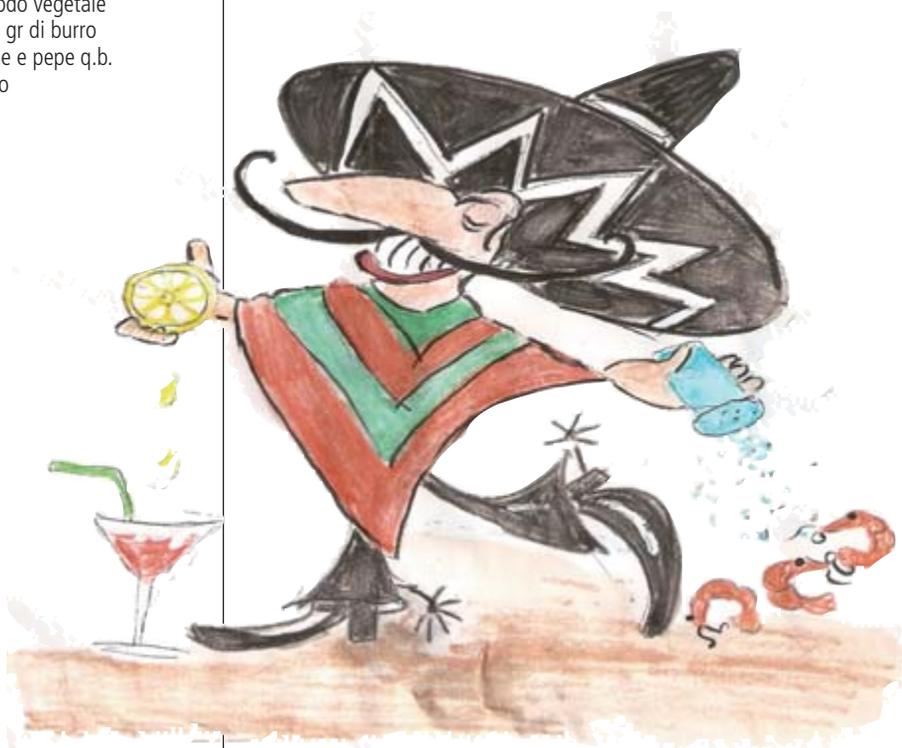
Risotto alla rambesca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 80 gr di gamberetti
- 80 gr di carne di maiale tritata
- 50 gr di funghi trifolati
- ½ bicchiere di tequila
- 1 limone
- brodo vegetale
- 50 gr di burro
- sale e pepe q.b.
- olio

Soffriggere la carne con l'aggiunta di olio, sale e pepe.
Marinare i gamberetti con olio e limone, sale e pepe.
Tostare il riso con poco olio, sfumare con la tequila e cuocerlo con l'aggiunta del brodo.
A metà cottura aggiungere la carne, i funghi ed i gamberetti.
Mantecare e servire.

Cuoco *Giuseppe Tavoso*





La frase dello Chef...



In questo piatto
incontrerete due ingredienti
che insieme realizzano
una magia culinaria,
il risotto con zucca e porcini
è da provare subito.





Risotto

zucca e porcini

Fare a rondelle il porro e rosolarlo in 10 gr di burro. Unire la zucca già tagliata in pezzi molto piccoli e lasciar cuocere per un paio di minuti.

Allungare con un po' di brodo e cuocere a fiamma bassa con coperchio per circa 10 minuti. Alzare la fiamma aggiungere il riso facendolo rosolare per 2-3 minuti, quindi versare prima il vino e farlo sfumare, infine il brodo già bollente.

Durante la cottura del riso, in una padella a parte rosolare a fiamma sostenuta il burro rimasto con l'aglio e i funghi porcini, aggiungere un po' d'acqua, sale e coprire, cuocere per 5 minuti. Spegnerne e tenere da parte eliminando l'aglio.

Quando il riso ha raggiunto la cottura unire il Parmigiano Reggiano avendo cura di tenere il risotto all'onda.

Unire il prezzemolo tritato, mescolare e servire subito nei piatti, aggiungendo per ultimo su ogni risotto un po' di funghi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 150 gr di zucca (già pulita)
- 1 porro (la parte bianca)
- 1 spicchio d'aglio
- brodo vegetale
- 2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano
- 20 gr di burro
- prezzemolo fresco
- funghi porcini freschi
- vino bianco
- olio
- sale q.b.

Cuoco **Paolo Meneghello**

*Primo classificato premio giuria tecnica
e premio giuria popolare*





Risotto del Sior con chioccioline e noci

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano semilavorato
- 250 gr di chioccioline
- 30 gr di noci tritate
- 0,5 lt di brodo saporito
- 1 bicchiere di vino rosso
- ¼ cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di burro
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- pane grattugiato q.b.
- concentrato di pomodoro q.b.
- sale e aromi q.b.
- spruzzatina di Grana Padano

Sbucciare la cipolla e l'aglio, mondare il prezzemolo e tritare tutto assieme.

In una padella soffriggere assieme all'olio di oliva tutto il trito. Dopo aver pulito le chioccioline, tritarle e aggiungerle nella padella del soffritto con un po' di prezzemolo. Alla fine della cottura delle chioccioline unire il concentrato di pomodoro, mescolare, aggiungendo pane grattugiato e noci.

Versare il brodo saporito in una pentola e portarlo ad ebollizione quindi immergervi il riso Vialone Nano.

Dopo circa 20 minuti di cottura del riso unire il sugo di chioccioline mescolare il tutto e servire assieme ad una spruzzatina di Grana Padano.

Cuoco *Silvano Pintani*

Secondo classificato, premio giuria tecnica





Risotto ai funghi porcini e mirtilli

Pulire i funghi, tagliarli a lamelle e farli saltare in padella con 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva.

Fare sciogliere 40 gr di burro in una pentola, unire mezza cipolla tritata e farla appassire.

Aggiungere il riso e farlo tostare.

Quando è tostato versare il vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere poco alla volta il brodo e continuare a mescolare.

A metà cottura del riso unire i funghi porcini e 75 gr di mirtilli. Un minuto prima della fine della cottura, aggiungere i mirtilli rimanenti. Mantecare con 20 gr di burro, spolverare con il Parmigiano Reggiano grattugiato e servire.

Cuoco **Valerio Rossi**

*Terzo classificato,
premio giuria tecnica*



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 60 gr di burro
- 1 lt di brodo vegetale
- mezza cipolla
- 150 gr di funghi porcini
- 100 gr di mirtilli
- 50 gr di Parmigiano Reggiano
- ½ bicchiere di vino bianco Soave
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva



La frase dello Chef...

Incontriamo la montagna
in un piatto in cui il fungo porcino
si abbina al mirtillo,
ne esce un sapore
decisamente originale.





Risotto con radicchio rosso, mela gentile e Monte Veronese

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr riso Vialone Nano
- 150 gr radicchio rosso
- 70 gr di mele
- 90 gr di Monte Veronese
- 3 cucchiaini di brandy
- 30 gr di burro
- 30 gr di scalogno

Per il brodo vegetale

- 2 cipolle
- 2 coste sedano
- 2 carote
- 2 porri

Preparare il brodo vegetale con 2 cipolle, 2 coste di sedano, 2 carote, 2 porri in 2 litri d'acqua.

Tritare lo scalogno e fare appassire con olio per qualche minuto, aggiungere la mela tagliata a fettine sottili e il radicchio ridotto a piccoli pezzi, far cuocere, mescolando, e bagnare con il brandy quando il tutto è appassito. Far evaporare il liquore ed aggiungere il riso portandolo a cottura versando, via via che viene assorbito, brodo bollente.

Spegnere il fuoco e mantecare con burro e Monte Veronese a piccoli pezzi.

Lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

Cuoco Antonio Gaburro





Risotto del "Tempo Perduto"

Fare rosolare lo scalogno con olio e burro.

Aggiungere la polpa di vitello e maiale, cuocere lentamente e salare.

Nel frattempo cuocere il riso, irrorandolo con il brodo poco alla volta rimestando continuamente.

A cottura quasi ultimata aggiungere il condimento precedentemente preparato e innaffiare con il brandy.

Spegnere il fuoco, unire il Parmigiano Reggiano e mescolare.

Servire.

Cuoco *Sergio Lorenzetti*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 scalogno
- 50 gr burro
- olio
- 70 gr di polpa di vitello
- 70 gr polpa di maiale
- 1 lt brodo di manzo e gallina
- aromi naturali q.b.
- 50 gr Parmigiano Reggiano
- 1 cucchiaino di brandy





Risotto al bianco di porro e sfilacci di cavallo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 50 gr sfilacci di cavallo
- 20 gr di Grana Padano Reggiano grattugiato
- ½ bicchiere di latte
- 3 cucchiaini di panna da cucina
- 1 bianco di porro
- 15 gr di Monte Veronese (mezzano a scaglie)
- 1 spicchio di aglio
- 6 noci di burro
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- brodo di carne q.b.
- sale e pepe q.b.

Soffriggere l'aglio, lo scalogno ed il porro con 2 cucchiaini di olio e 2 noci di burro; aggiungere il latte, il sale ed il pepe.

Dopo aver ottenuto una buona restrizione, togliere l'aglio, versare il riso e tostarlo.

Aggiungere la metà del vino e farlo evaporare. Portare quasi a cottura aggiungendo il brodo poco alla volta.

Nel frattempo sciogliere a parte 2 noci di burro con l'olio rimasto, lo scalogno, gli sfilacci e aggiungere il vino avanzato. Lasciare restringere il tutto e versarlo nel riso.

Completare la cottura. Togliere dal fuoco e mantecare con il formaggio Monte Veronese, il burro rimasto, la panna ed il Grana Padano.

Attendere qualche istante e servire.

Cuoco *Alberto Martini*





Risotto zucca e finferli

Far soffriggere la cipolla tagliata finemente con 2 cucchiaini di olio e burro; aggiungere la zucca precedentemente lavata, pelata e tagliata a dadini con la foglia di alloro.

In un altro tegame cuocere i finferli, precedentemente puliti e lavati, assieme ad un leggero soffritto di cipolla. Salare e pepare. Unire la zucca ed i finferli.

Cuocere il riso secondo il metodo classico, aggiungendo a metà cottura il composto precedentemente ottenuto di zucca e finferli.

Mantecare con una noce di burro e Grana Padano.

Servire.

Cuoco *Sergio Beccaletto*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo
- 150 gr di zucca
- 100 gr di finferli
- 50 gr di formaggio Grana Padano
- ½ cipolla bianca
- olio
- burro
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo
- 1 foglia di alloro





Risotto alla crema di piselli, gamberi reali e loro bisque

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 200 gr di piselli verdoni di Colognola ai Colli sgusciati
- 4 gamberi reale
- 4 cucchiaini di bisque di gamberi
- 100 gr di burro
- 50 gr di cipolla tritata
- 50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- sale
- pepe
- olio extra vergine di oliva della Val d'Ilasi
- baccelli dei piselli
- clorofilla
- 1 rametto di finocchietto selvatico
- pomodori freschi maturi
- dragoncello

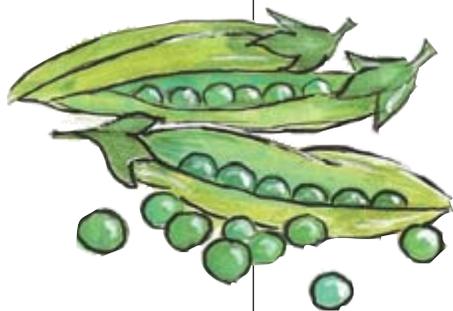
Pulire e lavare i baccelli dei piselli, metterli dentro ad una casseruola, coprire con circa 3 litri d'acqua. Salare leggermente e mettere a bollire per circa 30 minuti in modo da ottenere un brodo, quindi filtrare, coprire con un coperchio e mantenere caldo. Questo brodo servirà per bagnare il risotto.

In una casseruola aggiungere un cucchiaino di burro, unire un cucchiaino di cipolla tritata e rosolare fino a quando non sarà lucida, quindi unire i piselli sgranati, brasare leggermente, salare e pepare al bisogno. Bagnare con un po' di brodo di piselli, una volta terminata la cottura frullarli con il brodo rimanente fino ad ottenere una bella purea verde.

In una casseruola soffriggere il resto della cipolla tritata con circa 40 gr di burro e un filo d'olio extra vergine di oliva, fino a che non raggiunga un colore trasparente e lucido. Aggiungere il riso e tostarlo leggermente, bagnare con un po' di brodo e portarlo ad ebollizione.

Man mano che il brodo evapora aggiungerne continuamente fino a quando il riso non sarà pronto per la mantecatura.

2-3 minuti prima che il riso sia cotto aggiungere la purea di piselli fino ad ottenere un colore verde vivace e al bisogno aggiungere della clorofilla.





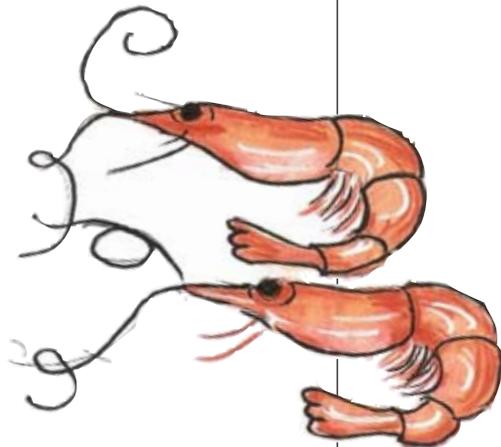
Quando il riso è giunto a cottura, togliere dal fuoco, mantecare con burro fresco e Parmigiano Reggiano, regolare di sale e pepe. Quindi servire nei piatti disponendo al centro di ognuno un gambero reale scottato in olio extra vergine di oliva. Decorare con un cucchiaino di bisque di gamberi ed un ciuffo di finocchietto selvatico.

Preparazione per la bisque:

In una casseruola di rame scaldare del burro fresco, aggiungere delle teste di gamberi e rosolare bene, quindi bagnare con un poco di vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere dei pomodori freschi maturi lavati e tagliati a piccoli pezzi e rosolare fino a quando non cominceranno a disfarsi. Unire il dragoncello e unire con acqua, lasciare bollire a fuoco lento per circa 30 minuti dopodiché lasciare in infusione per circa mezz'ora e filtrare con un colino a rete. Ridurre la salsa e legarla con una noce di burro fresco.

Nota: Si possono sostituire i gamberi con pesce di cava come il Verdone.

Cuoco *Avogaro Alfonso*





Risotto al vino bianco di Custoza

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- 150 gr di tastasal
- 1 bicchiere di vino bianco di Custoza
- brodo
- formaggio Grana Padano
- sale e pepe q.b.
- burro q.b.

Sciogliere il burro in una pentola e rosolarvi il tastasal. Unire il vino bianco di Custoza e farlo evaporare. Portare a cottura. Tostare il riso in una pentola, aggiungere il vino bianco di Custoza e lasciare evaporare.

Proseguire versando il brodo poco alla volta aggiungendo a metà cottura il tastasal. Ultimare mantecando con una noce di burro, spolverare con formaggio grattugiato e servire.

Cuoco *Giovanni Cordioli*





Risotto all'Amarone

In una casseruola far appassire la cipolla nel burro con un pezzetto di dado; aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma media per alcuni minuti mescolando in continuazione. Aggiungere un bicchiere di vino Amarone e farlo evaporare; proseguire la cottura con del buon brodo di carne, senza smettere di mescolare con mestolo in legno, aggiungendo poco per volta il brodo caldo mano a mano che la cottura lo richiede.

Quando la cottura è a buon punto aggiungere lentamente il rimanente vino Amarone e se necessario aggiungere un altro pezzetto di dado. A fine cottura mantecare con il burro.

A piacere aggiungere una manciata di formaggio Grana Padano grattugiato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr riso Vialone Nano
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 75 gr burro
- 1 bicchiere e ¼ di vino Amarone
- 1 litro di brodo di carne
- formaggio Grana Padano a piacere
- ½ dado vegetale
- sale q.b.

Cuoco Annarosa Savoia





Risotto ai peperoni rossi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 2 peperoni rossi di media grandezza
- brodo vegetale
- panna
- 2 noci di burro
- olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio d'aglio
- 1 scalogno
- 1 gamba di Sedano
- curry
- prezzemolo
- Grana Padano
- sale grosso

Tagliare a dadini i peperoni, cuocerli in acqua salata, quindi frullarli. A parte, preparare il brodo vegetale con litri 0,650 d'acqua, un dado vegetale, sedano, scalogno, aglio (tutti frullati).

Far bollire il tutto.

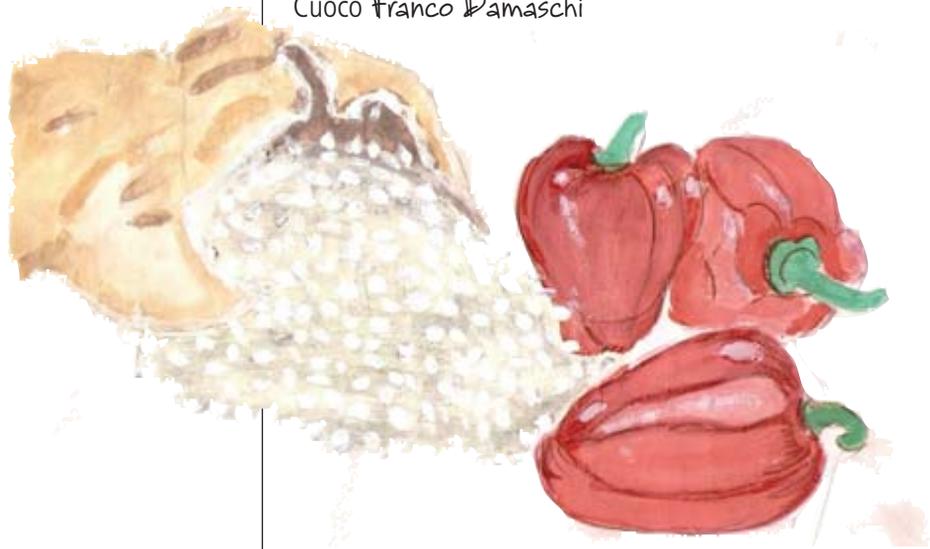
Immergere nel brodo il riso cercando di creare una piccola piramide il cui vertice deve rimanere completamente immerso. Cuocere a fuoco moderato per circa 15-20 minuti senza mescolare i chicchi.

2-3 minuti prima della fine cottura (il riso deve assorbire tutto il brodo per diventare piuttosto consistente) aggiungere le verdure ed i peperoni frullati, la panna, il curry.

Al termine, aggiungere una spolverata di Grana Padano e mescolare.

Lasciare riposare qualche minuto prima di servire ben caldo.

Cuoco Franco Damaschi





Risotto all'Amarone e Monte Veronese

Soffriggere la cipolla con l'olio, aggiungere il riso e tostarlo. Versare l'Amarone e lasciarlo sfumare a fiamma vivace. Proseguire la cottura del riso aggiungendo brodo bollente poco a poco e all'occorrenza.

A metà cottura, aggiungere il formaggio Monte Veronese dolce precedentemente tagliato a pezzetti.

Al termine mantecare con il burro. Servire spolverando a piacere con del Parmigiano Reggiano grattugiato.

Cuoco *Pietro Adami*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 50 gr di burro
- 100 gr di Monte Veronese dolce
- olio di oliva
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino Amarone
- sale q.b.
- brodo q.b.
- 1 lt di brodo vegetale





Risotto al saor del lago e i maroni del Baldo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 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

Ridurre a purea la sardella precedentemente pulita, sfilettata e tritata.

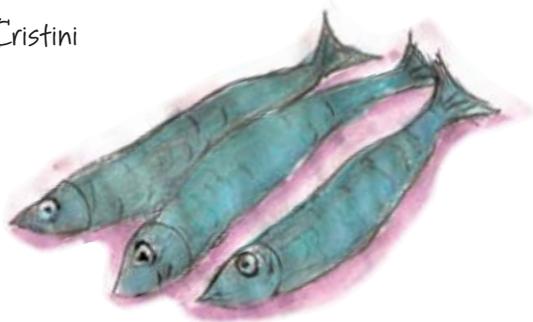
Fare un'altra purea con otto maroni del Baldo e sbriciolare i rimanenti da usare per la decorazione del piatto.

Tostare il riso in una pentola e aggiungere di tanto in tanto il brodo quando necessita.

A metà cottura unire la purea di maroni e quasi al termine quella preparata con la sardella.

Mantecare con burro e formaggio quindi servire decorando il piatto con i maroni sbriciolati.

Cuoco *Sandro Cristini*





Risotto alla povera

Dopo averle ridotte a dadini far saltare le patate con olio, sale e pepe fino ad indorarle.

Tostare il riso con olio e mezzo bicchiere d'aceto ed aggiungere il brodo poco a poco all'occorrenza.

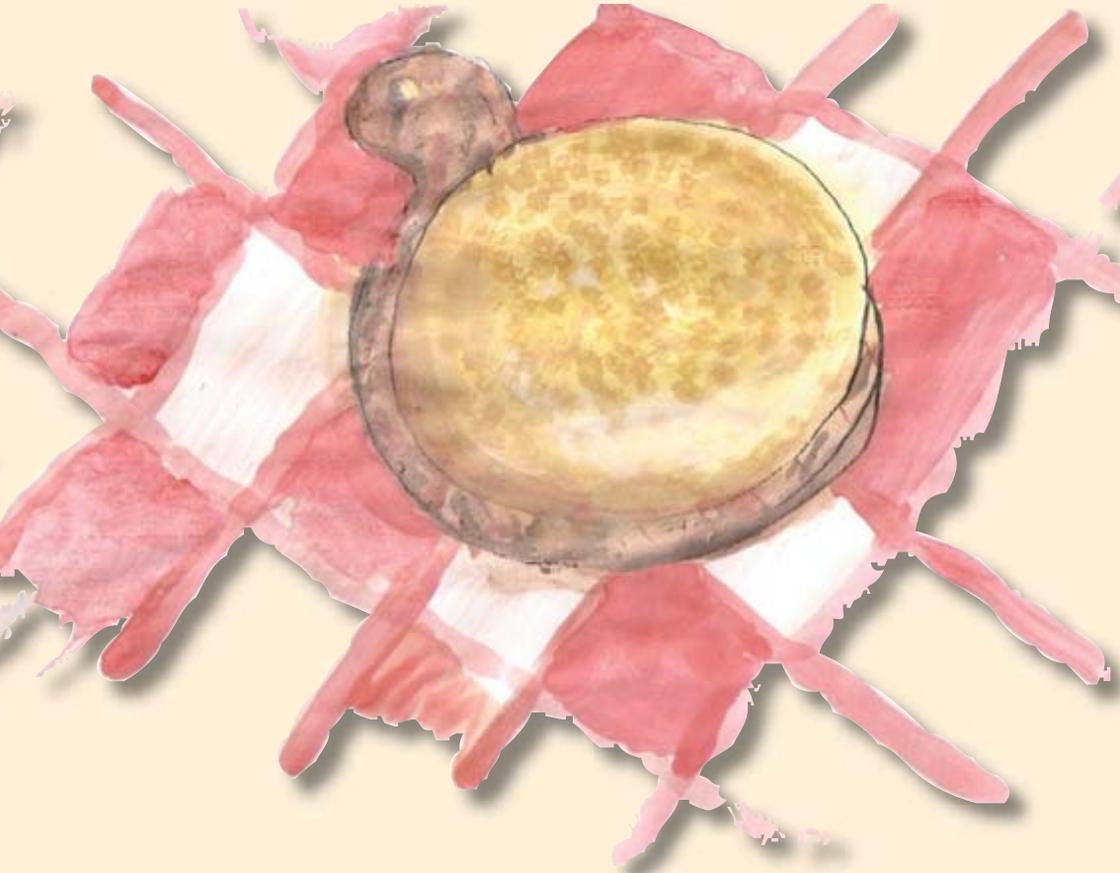
Verso metà cottura aggiungere i fagioli e il mais precedentemente lessati, poi timo ed erba cipollina, infine le patate.

Cuoco *Giuseppe Tavoso*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 180 gr di patate
- 80 gr di fagioli freschi
- 40 gr di mais
- erba cipollina
- timo
- brodo vegetale
- 50 gr di burro
- sale e pepe q.b.
- olio
- aceto bianco







La frase dello Chef...



Un mosaico di sapori e di colori
che stupirà i vostri occhi
ma soprattutto il vostro palato,
provatelo e ne rimarrete
piacevolmente soddisfatti.





Risotto alla contadina

Tagliare il coniglio a pezzettini, metterlo in una padella con l'olio di oliva, burro e vino bianco. Lasciare cuocere il tutto con uno spicchio d'aglio, sale e aromi.

Nel frattempo pulire e tagliare i funghi pioppini a pezzi, porli in una padella con olio di oliva, burro e vino bianco, unire gli aromi e il prezzemolo tritato.

A parte tagliare a pezzettini il formaggio Monte Baldo. Versare il brodo saporito in un tegame e lasciarlo bollire. A temperatura raggiunta aggiungere il riso Vialone Nano.

Dopo circa 20 minuti di cottura unire al riso il sugo di coniglio e quello ai funghi pioppini, mescolare aggiungendo i dadini di formaggio Monte Baldo e una spruzzatina di Grana Padano. Amalgamare il tutto e servire.

Cuoco Silvano Pintani

Primo classificato, premio giuria tecnica

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano semilavorato
- 200 gr di coniglio
- 50 gr di vitello
- 150 gr di funghi pioppini
- 60 gr di formaggio Monte Baldo
- 1,5 lt brodo saporito
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di burro
- 4 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale e aromi q.b.
- Grana Padano q.b.



La frase dello Chef...



La rana fa saltare
l'acquolina in bocca
presentandosi in un risotto
da mangiare e rimangiare





Risotto con le rane

In una pentola, portare ad ebollizione 1,4 lt di acqua salata assieme alla cipolla, il sedano, la carota. Quando bolle, immergere le rane e cuocerle per 8 minuti, quindi scolarle tenendo da parte il brodo ottenuto. Spolpare le rane.

Fare appassire con l'olio un trito di cipolla, sedano, carota e aggiungere le rane spolpate. Sfumare con il vino e farlo evaporare. Scaldare in un paiolo di rame il brodo di rana precedentemente ricavato. Quando bolle versare il riso e cuocerlo per 12 minuti senza mescolare. Aggiungere le rane tenendone da parte un po' per guarnire. Mescolare bene e coprire con un canovaccio.

A cottura ultimata aggiungere il Parmigiano Reggiano. Impiattare e guarnire con le rane rimanenti.

Cuoco **Giuliano Mirandola**

Secondo classificato, premio giuria tecnica e premio giuria popolare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1,4 lt di brodo di rana
- 50 gr di carote
- 50 gr di sedano
- ½ cipolla
- 500 gr di rane
- 150 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ½ bicchiere vino bianco
- burro
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.





Risotto radicchio, tastasal e noci

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo
- 1 bicchiere di vino Recioto
- 200 gr di radicchio
- 150 gr di tastasale
- 50 gr di noci
- 100 gr di formaggio Grana Padano
- 50 gr di burro

Per il soffritto:

- sedano
- carote
- cipolla

Preparare il brodo a parte. Tritare le noci a pezzettini. Lavare il radicchio, asciugare con un pezzo di carta e tagliarlo alla julienne. Pulire e tagliare le verdure, sedano, carote, cipolla a dadini e metterle in una pentola con un pò di olio e fare il soffritto. Cuocere in un altro tegame, il radicchio e il tastatale con un pò di burro. Fare tostare il riso, sfumarlo con il vino Recioto, lasciarlo evaporare leggermente e cominciare ad aggiungere il brodo.

A metà cottura aggiungere il radicchio, il tastatale e il soffritto di verdure. Mantecare con noci, Grana Padano e rimanenza del burro.

Cuoco **Ivano Baschiroto**

Terzo classificato, premio giuria tecnica





Risotto al stracotto de musso

Preparare un soffritto con le verdure, aggiungere la pancetta e farla rosolare. Unire il macinato di musso e cuocere lentamente. Se necessita aggiungere ancora un po' di olio. Tostare con un goccio di olio di oliva il riso; cuocere lentamente aggiungendo brodo e macinato. Prima di togliere dal fuoco unire il formaggio e una spruzzatina di cannella.

Cuoco *Sergio Lorenzetti*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo di manzo e gallina

Ragù:

- 200 gr di stracotto di asino "musso" (macinato)
- 10 dl olio
- 1 carota
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- sedano
- cannella
- 10 gr pancetta nostrana
- formaggio Parmigiano Reggiano q.b.





Risotto con luccio e peperone

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr riso Vialone Nano
- 200 gr polpa di luccio
- ½ peperone giallo
- ½ peperone rosso
- 3 acciughe sott'olio
- 1 cucchiaino capperi sott'olio
- 1 scalogno
- ½ bicchiere vino prosecco
- 2 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- prezzemolo tritato q.b.
- brodo di pesce

Cuocere a vapore la polpa di luccio. Tritare finemente mezzo scalogno, i mezzi peperoni e i capperi separatamente, poi unirli amalgamandoli con la metà del vino bianco, quindi mescolare con cura per circa 10 minuti. Soffriggere l'altra metà dello scalogno in olio di oliva. Prima dell'imbionditura mettere le acciughe intere, attendere la ripresa del soffritto ed aggiungere poche gocce di aceto (bianco) per farle sciogliere. Appena sciolte le acciughe, unire col trito amalgamato sopra descritto aggiungendo il restante vino bianco. A ripresa cottura lasciare andare il tutto fino all'imbionditura della salsa (circa 10-15 min.), aggiungendo il prezzemolo tritato. A metà cottura della salsa aggiungere la polpa di luccio, salare e pepare a gradimento.

Aggiungere il riso e cuocerlo versando di tanto in tanto il brodo di pesce.

Cuoco *Giorgio Maragnoli*





Risotto con broccoletti e salsiccia

Mondare e lavare i broccoletti, dividerli in cimette e scottarli in acqua salata. Quando saranno ancora al dente, sgocciolarli e tenerli da parte. Fare imbiondire lo spicchio di aglio schiacciato in un tegame con il burro, l'olio e la cipolla tritata: poi eliminarlo e aggiungere la salsiccia, spellata e spezzettata. Rosolarla dolcemente fino a quando sarà dorata. Poi unire il riso e tostare per qualche istante. Sfumare quindi con il vino e cuocere incorporando, poco per volta, il brodo bollente necessario. Dopo circa 10 minuti, aggiungere i broccoletti e portare a termine la cottura.

Appena il risotto sarà pronto, condirlo con una presa di sale (se necessario), una spolverata di pepe e una manciata di Pecorino mescolato con un po' di Grana Padano grattugiato e lasciarlo riposare per un paio di minuti prima di servire.

Cuoco Antonio Gaburro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- 120 gr di broccoletti
- 80 gr di salsiccia
- 30 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio extra vergine
- 1 spicchio d'aglio
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- mezza cipolla
- Grana Padano e Pecorino grattugiato
- brodo
- sale e pepe q.b.





Risotto del campo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo
- 130 gr di scannello di maiale
- 70 gr di vitello
- 100 gr di funghi pioppini
- 120 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 4 spicchi aglio
- 1 ½ cipolla
- sale e pepe q.b.
- rosmarino q.b.
- salvia q.b.

Per i funghi pioppini:

Preparare un soffritto di olio extra vergine di oliva con 2 spicchi di aglio e ½ cipolla. Cuocere per 5-6 minuti a fuoco medio, versare i funghi. A fine cottura aggiungere prezzemolo quanto basta.

Preparazione della carne:

Preparare un soffritto di olio extra vergine di oliva con 2 spicchi di aglio e 1 cipolla. Dopo 5-6 minuti di fuoco medio, versare la carne precedentemente tagliata a aggiungere rosmarino e salvia legati assieme e far cuocere. A cottura ultimata aggiungere i funghi.

Preparazione per il risotto:

Portare ad ebollizione il brodo. Cuocere il riso per 20 minuti a fuoco vivace. A metà cottura, aggiungere il ragù di carne e i funghi pioppini, mescolare il tutto fino a cottura ultimata.

Completare con una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Cuoco Franco Pavan





Risotto del contadino

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.

Cuoco *Giovanni Cordioli*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- lardo di colonnata
- 1 carota
- 1 cipolla
- sedano
- vino bianco di Custoza
- brodo vegetale
- olio
- sale e pepe
- burro q.b.
- Parmigiano Reggiano





Risotto con pesce d'acqua dolce

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 400 gr di pesce d'acqua dolce (barbo, anguilla, carpa)
- olio di oliva
- burro
- cipolla
- dado vegetale
- formaggio Parmigiano Reggiano
- sale e pepe q.b.
- prezzemolo

Spolpare accuratamente il barbo, l'anguilla e la carpa in acqua un poco salata. La polpa ricavata si mette a cuocere in una pentola con un po' d'olio d'oliva, cipolla, sale, pepe e prezzemolo per svariate ore (4-5 ore) a fuoco lento.

Prendere una pentola con acqua e dado per ricavarne il brodo nel quale mettere a cuocere il riso; a fine cottura amalgamare il tutto con una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Cuoco *Marco Tarocco*





Risotto della Rocca

Fare a pezzi il coniglio e metterlo in una pirofila da forno con carote, sedano, salvia e un paio di noci di burro. Cuocere il tutto in forno a 160°C per un'ora circa, ricordando di bagnare con un bicchiere di vino e di tanto in tanto con un po' di brodo. Quando la cottura è terminata togliere la pirofila dal forno e lasciare raffreddare.

Una volta che il coniglio si sarà raffreddato, spolarlo e tagliarlo con un coltello a pezzetti più piccoli. Tritare le carote e il sedano, rimasti nella pirofila, e aggiungerle al ragù di coniglio.

Nel frattempo fare un fondo bruno con: ossa del coniglio, carote, sedano e cipolla bianca. Una volta soffritto il tutto aggiungere l'acqua e far bollire per circa un'ora. Dopodichè filtrare il brodo.

Quando il brodo e il ragù di coniglio saranno pronti tostare il riso e aggiungere il brodo mescolando di continuo. A metà cottura unire il ragù di coniglio e al termine mantecare con burro aromatizzato alla salvia e Grana Padano.

Il piatto viene servito con un cestino di pasta brisè riempita da un'insalatina fresca di carote, coniglio e succo di limone.

Cuoco *Cristiano Trevenzoli*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo
- 200 gr di coniglio
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- ½ cipolla bianca
- limone, ¼ scorza+succo per insalata
- pasta brisè
- Grana Padano grattugiato





Risotto Garibaldi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso
- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 porro
- 7 gamberi interi
- brodo vegetale
- olio
- sale e pepe q.b.
- burro q.b.
- Parmigiano Reggiano

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 facendo attenzione di tenerne uno intero per persona che metterete da parte. Preparare il brodo vegetale quando è pronto mescolare le teste e i gusci dei tre gamberi rimasti.

Tostare il riso in una pentola, aggiungere le verdure e il brodo, portare a cottura. Prima di mantecare aggiungere i gamberi tagliati a pezzi e subito dopo immergere i quattro gamberi interi nel brodo rimasto per portarli a cottura.

Servire il risotto con sopra il gambero intero come contorno.

Cuoco Sandro Cristini





Risotto al radicchio di Verona I.G.P.

Lavare i cespi di radicchio e tagliarli in senso trasversale ad una larghezza di un centimetro circa, scartando la parte bianca del torsolo centrale.

In un tegame mettere il radicchio precedentemente tagliato, aggiungere un mestolino di brodo per evitare che attacchi sul fondo, a fuoco basso lasciarlo appassire per 30 minuti circa, salare e preparare quanto basta.

Nel frattempo in una padella precedentemente riscaldata mettere a soffriggere in un cucchiaio d'olio uno scalogno tritato finemente, aggiungere la salsiccia sminuzzata; quando sarà rosolata aggiungere mezzo bicchiere di vino e lasciare sfumare.

Una volta pronti gli ingredienti, prendere un tegame, versarvi il rimanente olio, mettere il secondo scalogno tritato e rosolare. Una volta pronto il soffritto aggiungere il riso rimestando continuamente, farlo tostare e quando sarà ben caldo, aggiungere il vino rimanente, quindi lasciare sfumare.

A fuoco vivo iniziare quindi ad aggiungere il brodo che avrete precedentemente portato in ebollizione.

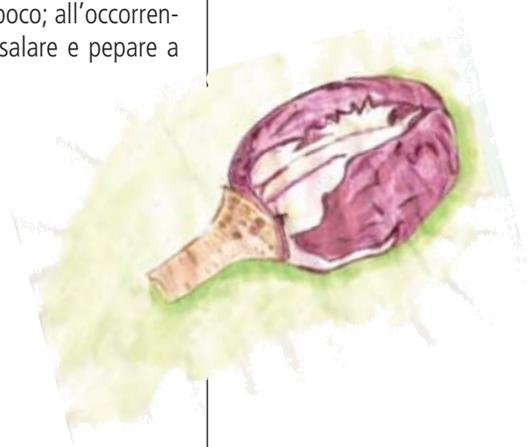
Aggiungete la salsiccia ed il radicchio, poco a poco; all'occorrenza aggiungere del brodo tenendo mescolato, salare e preparare a piacere.

A fine cottura dopo venti minuti circa mantecare il tutto con burro e panna, infine aggiungere il formaggio a piacere, mescolare e servire.

Cuochi
Silvano Baschiroto, Davide Sinico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano I.G.P.
- brodo misto di manzo e cappone q.b.
- 1 salsiccia
- 2 scalogni
- 2 cespi di radicchio di Verona I.G.P.
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 decilitro d'olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- 1 noce di burro
- formaggio Grana Padano a piacere
- sale e pepe q.b.





Risotto pere e noci

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo
- 70 gr di noci sminuzzate
- 70 gr di Monte Veronese Mezzano
- 50 gr di burro
- 2 pere
- ½ bicchiere di rum
- 1 scalogno
- sale e pepe q.b.
- cannella q.b.
- olio q.b.

Pelare le pere, tagliarle a dadini, farle saltare in padella con il burro, sale, pepe e parte del rum.

Sfumare e cuocere per qualche minuto. Imbiondire lo scalogno nell'olio, aggiungere il riso e tostarlo, versare il rum rimanente e farlo evaporare.

Di tanto in tanto aggiungere il brodo.

A metà cottura del riso unire le pere, poi il formaggio ed infine la cannella e le noci.

Spegnere il fuoco e lasciare riposare per qualche minuto prima di servire.

Cuoco *Luca Castagna*





Risotto anatra e tastasal

In un paiolo far bollire l'acqua precedentemente salata, al raggiungimento della bollitura, versare lentamente il riso Vialone Nano in modo da ottenere un "cono" il cui vertice emerga dall'acqua per circa 2-3 centimetri.

Cuocere a fuoco allegro per 5-6 minuti, poi ridurre il fuoco al minimo e coprire il paiolo. Trascorsi venti minuti la cottura del riso è terminata.

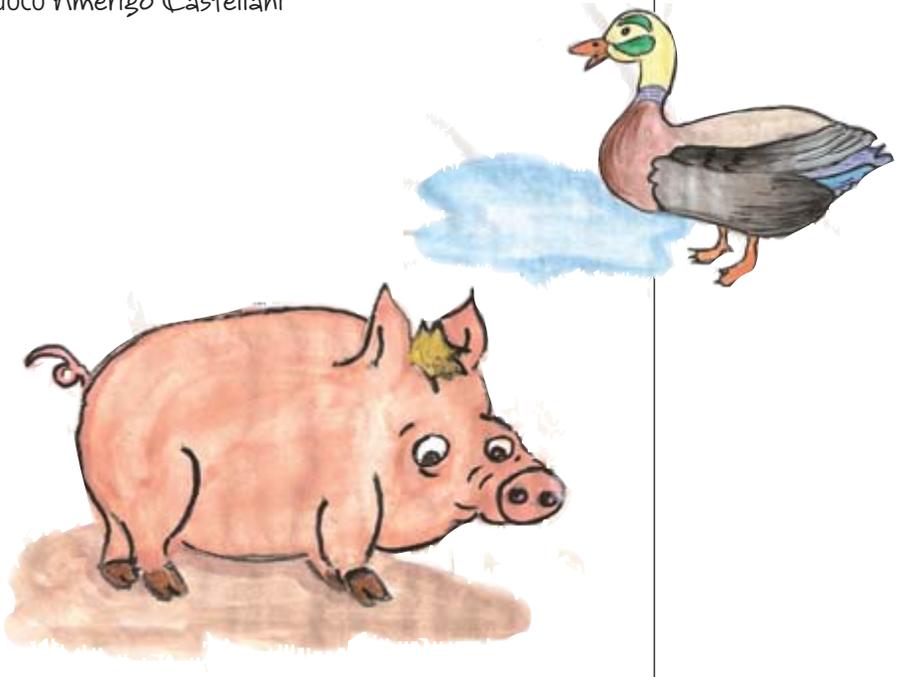
Nel frattempo cuocere burro, tastasal, fegatini e durrelli.

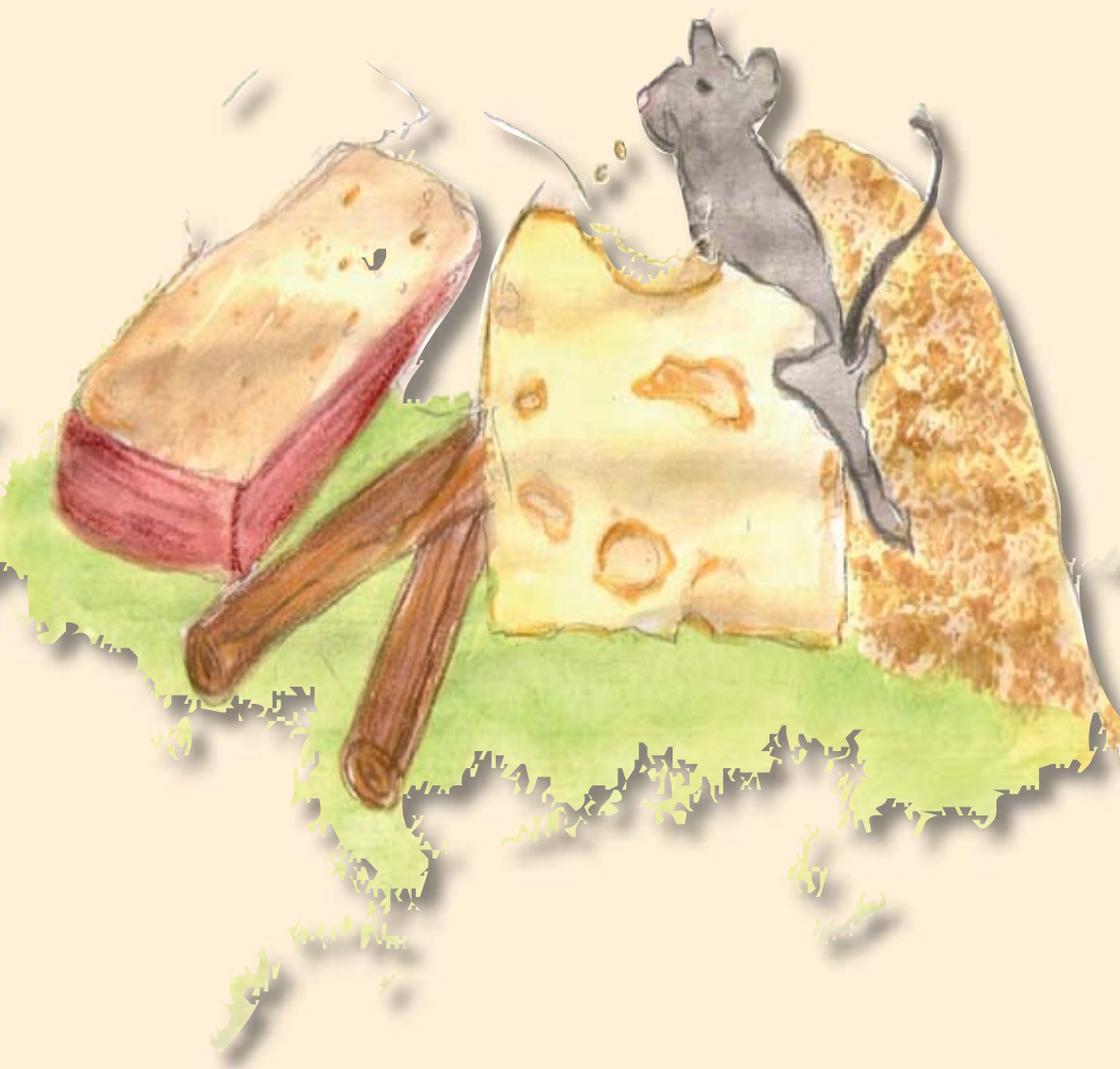
Versare e mescolare il tutto, spolverando abbondantemente il riso con il formaggio Grana Padano; quindi servire.

Cuoco Amerigo Castellani

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 100 gr di tastasal (carne di maiale e condita q.b. con sale, pepe e aglio)
- 70 gr di fegatini e durrelli di anatra
- 50 gr di burro
- 50 gr di formaggio Reggiano o Padano
- acqua e sale q.b.









Risotto porcini e zucca

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano I.G.P.
- 1 lt di brodo misto di manzo e cappone
- 100 gr di funghi porcini
- 10 gr di Craterellus Cornucopioides essiccato
- 150 gr di zucca
- 3 scalogni
- 1 bicchiere di brandy
- 2 dl di olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio d'aglio
- 1 noce di burro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- formaggio Grana Padano a piacere
- sale e pepe q.b.

La sera precedente mettere a bagno i Craterellus Cornucopioides in un recipiente con sola acqua, avendo cura che rimangano completamente sommersi. Al momento della preparazione del risotto si dovranno scolare, avendo cura di raccogliere tutto il liquido risultante che verrà usato per la cottura del risotto.

Preparare il brodo di carne e cappone con le relative verdure.

Tagliare la zucca in pezzi di medie dimensioni e metterla a cuocere in forno, a fine cottura estrarla, lasciandola raffreddare e passarla con il passa verdure in modo da ottenere una crema omogenea.

In un tegame mettere a cuocere i funghi porcini, con l'olio, lo spicchio d'aglio, il Brandy, sale, pepe e prezzemolo.



**Cottura:**

Tritare gli scalogni e metterli ad imbiondire nella pentola con l'olio, aggiungere il riso per la tostatura e una volta pronto versare il vino e farlo sfumare. Aggiungere a poco a poco il brodo (che nel frattempo avrete riportato in ebollizione), i funghi porcini e la zucca mantenendo continuamente mescolato per evitare che attacchi sul fondo. A metà cottura aggiungere il *Craterellus Cornucopioides* e proseguire sostituendo il brodo con il liquido di macerazione (che nel frattempo avrete portato ad ebollizione per evitare che il risotto interrompa la cottura).

Al termine, mantecare con il burro, il Parmigiano Reggiano e servire.

Cuoco *Davide Sinico*

Primo classificato, premio giuria tecnica

La frase dello Chef...



“Al contadino non far sapere
quanto è buono
il formaggio con le pere”,
un proverbio che ricorderete
assaggiando questo piatto!
Buon appetito!





Risotto "Monte di Mosca" alla Williams

Cuocere il riso Venere per 20 minuti con un po' di brodo. Tritare lo scalogno, farlo imbiondire con un po' d'olio, poi aggiungere il riso Vialone Nano, sfumare con un po' di vino bianco secco e tostarlo. Aggiungere brodo e un po' di formaggio Monte Veronese, unire il riso Venere, che serve per dare l'effetto mosca, e portare a cottura.

Nel frattempo preparare le pere tagliate a dadini, passarle in padella con un po' di acqua, vino Moscato e la glassa, per ammorbidirle.

A cottura ultimata (circa 20 minuti) servire il riso morbido (un po' all'onda) con un cucchiaino di pere sopra.

Cuoco **Paolo Maestrello**

Secondo classificato premio giuria tecnica

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 260 gr di riso Vialone Nano
- 60 gr di riso Venere
- 2 lt di brodo vegetale
- 2 pere Williams
- 150 gr di formaggio Monte Veronese
- olio d'oliva extravergine q.b.
- 1 bicchiere di vino Bianco secco
- 1 bicchiere di vino Moscato
- 1 scalogno
- 1 goccio di glassa





Risotto zucca, speck e Monte Veronese

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 250 gr di zucca già cotta
- 130 gr di speck a cubetti
- 100 gr di Monte Veronese
- brodo vegetale q.b.
- cipolla
- olio
- sale e pepe q.b.

Tritare la cipolla e farla soffriggere con un filo d'olio.

Quando è ben dorata, aggiungere lo speck, possibilmente a cubetti. Farlo tostare, quindi versare il riso. Tostare anch'esso e sfumare con vino bianco.

Mescolare bene ed infine iniziare a bagnare con il brodo. Proseguire la cottura del riso e 5 minuti prima del termine, aggiungere il formaggio Monte Veronese e la zucca precedentemente cotta al vapore o al forno e schiacciata con una forchetta.

Mescolare bene il tutto. A cottura ultimata lasciare mantecare e servire.

Cuoco *Paolo Meneghelli*

Terzo classificato, premio giuria tecnica





Risotto con le rane

In una pentola, portare ad ebollizione 1,4 lt di acqua salata assieme alla cipolla, il sedano, la carota. Quando bolle, immergere le rane e cuocerle per 8 minuti, quindi scolarle tenendo da parte il brodo ottenuto. Spolare le rane.

Fare appassire con l'olio un trito di cipolla, sedano, carota e aggiungere le rane spolpate. Sfumare con il vino e farlo evaporare. Scaldare in un paiolo di rame il brodo di rana precedentemente ricavato. Quando bolle versare il riso e cuocerlo per 12 minuti senza mescolare. Aggiungere le rane tenendone da parte un po' per guarnire. Mescolare bene e coprire con un canovaccio.

A cottura ultimata aggiungere il Parmigiano Reggiano. Impiattare e guarnire con le rane rimanenti.

Cuoco **Giuliano Mirandola**

Premio giuria popolare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1,4 lt di brodo
- 50 gr di carote
- 50 gr di sedano
- ½ cipolla
- 500 gr di rane
- 150 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- ½ bicchiere vino bianco
- burro
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe q.b.





Risotto speck e porri

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 2 porri
- 100 gr di Speck (una fetta)
- 3 cucchiaini di grappa
- 40 gr di Montasio
- 1,2 lt brodo
- 50 gr di burro
- sale q.b.

Soffriggere per 4-5 minuti con 25 gr di burro i porri tagliati a rondelle e lo speck tagliato a dadini. Tostare il riso nel rimanente burro, bagnarlo con la grappa e farla evaporare. Aggiungere i porri e lo speck.

Cuocere il risotto unendo poco per volta il brodo bollente. A fine cottura mantecare con il Montasio spezzettato.

Cuoco Valerio Rossi





Risotto zucca e Monte Veronese

In un tegame, preparare il fondo di cottura tritando finemente gli scalogni e soffriggerli nell'olio extravergine. Quando il trito sarà dorato, aggiungere la zucca tagliata a dadini. Portare a mezza cottura aggiungendo il brodo vegetale, regolando il tutto di sale, pepe e noce moscata. A seconda dei gusti, la zucca si può tritare riducendola in purea oppure recuperare i pezzettini rimasti.

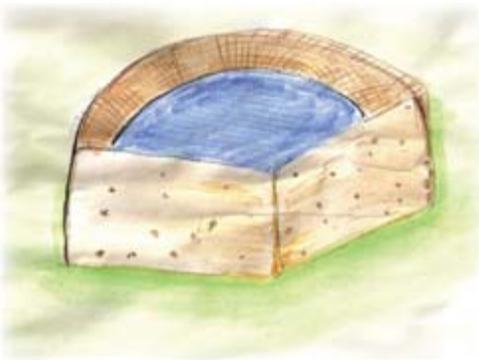
In un altro tegame, tostare a secco il riso. Quando sarà caldo, bagnare con vino bianco e lasciare evaporare. Aggiungere il fondo e portare a cottura aggiungendo il brodo. A 5 minuti dalla fine, versare il Monte Veronese tagliato a dadini e il burro. Mescolare per agevolare lo scioglimento.

Lasciare riposare per circa 2 minuti poi servire.

Cuoco Antonio Gaburro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 150 gr di zucca
- 20 gr di burro
- 100 gr di Monte Veronese
- 2 scalogni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale e pepe q.b.
- noce moscata
- olio extravergine di oliva
- brodo vegetale





Risotto con le melanzane

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 200 gr di melanzane
- 30 gr di burro
- 60 gr di Grana Padano
- 1 cipolla piccola
- 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 lt di brodo vegetale
- 1 pizzico di prezzemolo
- 1 pizzico di basilico

Tagliare le melanzane a cubetti, cospargerle di sale grosso e metterle a perdere l'acqua per circa 30 minuti, passato il tempo, sciacquarle e asciugarle bene. Far appassire mezza cipolla con 2 cucchiaini d'olio d'oliva e una goccia d'acqua in un tegame, inserire le melanzane e portare a cottura aggiungendo, se occorre, un po' di brodo.

In un altro tegame mettere l'altra mezza cipolla tritata, far appassire con l'olio e una noce di burro, versare il riso, farlo tostare, sfumare con il vino bianco, portarlo a cottura aggiungendo il brodo bollente poco per volta.

Passati 10 minuti aggiungere le melanzane, mescolare, lasciare insaporire. Dopo 5 minuti spegnere il fuoco. Il riso deve essere bene al dente.

Mantecare con il burro e il formaggio, spolverare con prezzemolo e basilico tritati.

Lasciare riposare e poi servire.

Cuoco *Mariella Menegatti*





Risotto zucca, funghi e Monte Veronese

Cuocere i funghi con l'olio e prezzemolo. Cuocere la zucca in poca acqua e frullarla. Soffriggere il porro in una pentola con il burro, versare il riso e tostare con il vino, continuare la cottura con il brodo per 10 minuti.

Aggiungere la zucca e i funghi.

A 5 minuti dalla cottura mantecare con il formaggio.

Cuoco Luca Marcantoni

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo vegetale
- 120 gr di zucca
- 120 gr di funghi
- 100 gr di Monte Veronese
- 0,5 lt di vino bianco
- 1 porro
- prezzemolo q.b
- burro q.b
- olio q.b
- sale e pepe q.b.





Risotto delicato di Carpanea

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 bicchiere di vino secco bianco veronese
- 1 porro
- 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva del Garda
- 6 noci di burro
- 8 capesante
- 50 gr di Canestrini
- 4 cucchiaini di panna
- 1 manciata di Parmigiano Reggiano
- 1 mazzetto di luppolo selvatico (*bruscazolo*)
- 1 scalogno
- sale e pepe q.b.
- brodo vegetale

Soffriggere delicatamente il porro con metà olio e burro, insaporire i canestrini e le capesante, aggiungere il vino, sale e pepe quanto basta e cuocere per 15 minuti.

A parte soffriggere lo scalogno con il rimanente burro e olio, versare i *bruscazoli* a pezzettini lasciandoli insaporire per 8-10 minuti.

Tostare il riso nel primo ragù e aggiungere il brodo vegetale un po' alla volta, portando quasi a cottura il riso. Versare il ragù con i *bruscazoli*.

A fine cottura mantecare con la panna ed il Parmigiano Reggiano. Servire.

Cuoco **Alberto Martini**





Risotto ai funghi porcini del Monte Baldo

La preparazione del risotto avviene in modo classico: in una pentola soffriggere l'aglio nell'olio e toglierlo appena imbrunito.

Aggiungere il burro e tostare il riso, aggiungere il brodo vegetale, i funghi rinvenuti e il prezzemolo.

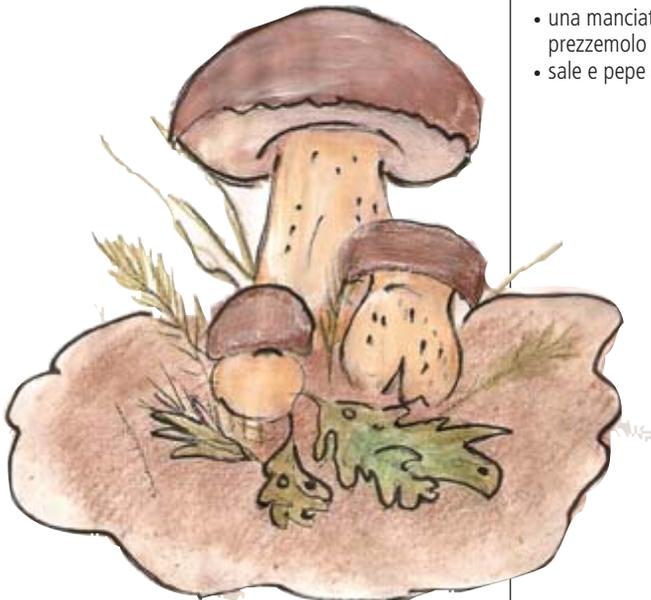
A cottura ultimata spolverare con il formaggio grattugiato, e una noce di burro.

Far mantecare e servire.

Cuoco *Giorgio Righetti*

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 250 gr di funghi porcini del monte Baldo essiccati e rinvenuti in acqua di montagna
- brodo vegetale
- 100 gr di burro di Malga Castello
- olio extravergine del Lago di Garda
- aglio
- 50 gr di formaggio Dop del Baldo
- una manciata di prezzemolo fresco
- sale e pepe q.b.





Risotto con zucca, bresaola, prosciutto crudo e pinoli al profumo di pepe

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1 lt di brodo
- 250 gr di zucca
- 25 gr di bresaola
- 25 gr di prosciutto crudo
- 12 gr di pinoli limone
- 30 gr di Grana Padano
- 25 gr di burro
- cipolla
- sale e pepe q.b.
- cannella
- prezzemolo

Mettere a bollire il brodo; soffriggere la cipolla e cuocere la zucca tagliata a cubetti, regolare di sale e pepe.
Tagliare la bresaola e il prosciutto a cubetti.
Stufare la bresaola con un po' di burro.
Quando il brodo bolle buttare il riso, dopo 10 minuti aggiungere la zucca e la bresaola; infine mantecare con burro, Grana Padano e cannella, prosciutto crudo e pinoli.

Cuoco *Ivano Baschiroto*





Risotto alla zucca con pancetta e rosmarino

Preparazione crema di zucca:

Cuocere la zucca con un soffritto di cipolla e pochissimo olio in una casseruola. Stufare per una decina di minuti bagnando con un po' di brodo. A fine cottura frullare fino a raggiungere la consistenza di una crema.

Preparazione del risotto:

In una pentola rosolare lo scalogno con un filo d'olio. Aggiungere poi la pancetta a dadini e il rosmarino tritato.

Quindi versare il riso e tostarlo, aggiungendo vino bianco e farlo evaporare.

Trascorsi circa 4 minuti aggiungere metà brodo, tutta la crema di zucca e aggiustare di sale.

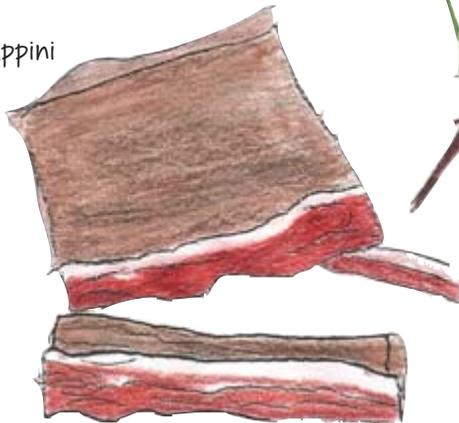
Coprire e cuocere il riso a fuoco basso per circa 7 minuti.

Finire la cottura mescolando in continuazione. Aggiungere il restante brodo fino a completo assorbimento.

Appena il risotto è pronto, spegnere e mantecare con il Grana Padano e quindi servire.

Cuoco

Mariolina Scappini



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 300 gr di polpa di zucca
- 1 scalogno
- olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere vino bianco secco
- brodo vegetale
- sale e pepe q.b.
- 100 gr di pancetta non troppo grassa
- 1 rametto di rosmarino
- 50 gr di formaggio Grana Padano



Risotto alla stortina della Bassa Veronese

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 gr di riso Vialone Nano
- 1,5 lt di brodo vegetale
- 200 gr di Stortina (salume tipico del Basso Veronese)
- 50 gr di burro
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- ½ cipolla
- 30 gr di concentrato di pomodoro fresco
- sale e pepe q.b.

Soffriggere olio, burro, cipolla, stortina sbriciolata e concentrato di pomodoro.

Mantecare il riso con il brodo, a metà cottura aggiungere il condimento. La cottura è di 20 minuti. A piatto pronto aggiungere Parmigiano Reggiano quanto basta. A piatto finito decorare con erba cipollina e fettine di stortina.

Cuoco *Elena Visentin*



Indice

PRESENTAZIONE	pag.	03
PREFAZIONE	"	05
PIATTI TIPICI		
Bigoi con le aole	"	09
Bigoli con l'anatra	"	10
Bigoli Cimbri	"	11
Bigoloto coi pomi	"	12
Brassadelòn	"	13
Carpione al cartoccio con verdure al vapore	"	14
Cotechino con la pearà (Pro Loco di Isola Rizza)	"	15
Cotechino con la pearà (Pro Loco di San Pietro in Cariano)	"	16
Faraona allo spiedo	"	17
Filetto di maiale con cavolo verza e pancetta	"	18
Fogasa su la gadela	"	19
Fritaja coi saltarei	"	20
Gnocchi di Malga	"	21
Gnocchi di Malga o gnocchi sbatui	"	22
Gran bollito con pearà	"	23
Lepre in salmi	"	24
Nadalin de Verona	"	25
Maccheroncini con ragù di cinghiale alla braconiera	"	27
Pasta e fagioli	"	28
Pastissá de caval	"	29
Polenta e aringa	"	30
Praline di marroni	"	31
Risotto alla "Bruno" (alla roncolana)	"	32
Risotto con le cicche	"	33
Risotto con i fegatini e durrelli di pollo	"	34
Risotto all'Isolana	"	35
Risotto al tartufo della Lessinia	"	36
Risotto con la tinca	"	37
Rofioi	"	38



Salsicce al Moro del Castel	pag.	39
Spezzatino d'oca di nonna Adele (polenta e oco)	"	40
Stufato al vino rosso	"	41
I Sugoli	"	43
Tortellini di Valleggio sul Mincio	"	45
Torta Zuccafolk	"	46
"Tressian" o Torta di mais	"	47
Trippa in umido	"	49
Uova sode e asparagi	"	50
RISOTTO D'ORO edizione 2007		
El mele tasta	"	52
Risotto all'Amarone	"	53
Risotto alla veneta	"	54
Risotto con funghi e crema di zucca	"	55
Risotto dello zio Berto	"	56
Risotto con zucca profumato al limone, cannella e tartufo servito in cestini di formaggio	"	57
Riso montebaldino	"	58
Risotto al radicchio	"	59
Risotto con funghi porcini e tastasal	"	60
Risotto con pesce d'acqua dolce	"	61
Risotto con zucchine e gamberetti	"	62
Riso co' le nose	"	63
Risotto al radicchio di Verona I.G.P.	"	64
Risotto porcini e Monte Veronese	"	65
Riso coi saltarei	"	66
RISOTTO D'ORO edizione 2008		
Risotto al basilico e Monte Veronese	"	68
Risotto ai sapori della Val d'Illasi	"	70
Risotto con grappa e quaglie	"	71
Risotto agli asparagi e gamberetti	"	72
Risotto Braccio di ferro	"	73
Risotto con i piselli	"	74
El risoto della Sanoa	"	75
Risotto dell'antica fattoria	"	77
Risotto con polastro e fenocio al monte	"	78
Risotto alla rambesca	"	80
RISOTTO D'ORO edizione 2009		
Risotto zucca e porcini	"	83
Risotto del Sior con chiocciole e noci	"	84



Risotto ai funghi porcini e mirtilli	pag.	85
Risotto con radicchio rosso, mela gentile e Monte Veronese	"	86
Risotto del "Tempo Perduto"	"	87
Risotto al bianco di porro e sfilacci di cavallo	"	88
Risotto zucca e finferli	"	89
Risotto alla crema di piselli, gamberi reali e loro bisque	"	90
Risotto al vino bianco di Custoza	"	92
Risotto ai peperoni rossi	"	94
Risotto all'Amarone e Monte Veronese	"	95
Risotto al saor del lago e i maroni del Baldo	"	96
Risotto alla povera	"	97
 RISOTTO D'ORO edizione 2010		
Risotto alla contadina	"	101
Risotto con le rane	"	103
Risotto radicchio, tastasal e noci	"	104
Risotto al stracotto de musso	"	105
Risotto con luccio e peperone	"	106
Risotto con broccoletti e salsiccia	"	107
Risotto del campo	"	108
Risotto del contadino	"	109
Risotto della Rocca	"	111
Risotto Garibaldi	"	112
Risotto pere e noci	"	114
Risotto anatra e tastasal	"	115
 RISOTTO D'ORO edizione 2011		
Risotto porcini e zucca	"	118
Risotto "Monte di Mosca" alla Williams	"	121
Risotto zucca, speck e Monte Veronese	"	122
Risotto speck e porri	"	124
Risotto zucca e Monte Veronese	"	125
Risotto con le melanzane	"	126
Risotto zucca, funghi e Monte Veronese	"	127
Risotto delicato di Carpanea	"	128
Risotto ai funghi porcini del Monte Baldo	"	129
Risotto con zucca, bresaola, prosciutto crudo e pinoli al profumo di pepe	"	130
Risotto alla zucca con pancetta e rosmarino	"	131
Risotto alla stortina della Bassa Veronese	"	132



Finito di stampare nel mese di gennaio 2012
dalla Tipolitografia La Grafica
Via A. Volta, 29 - 37030 Vago di Lavagno - Verona (Italy)
www.lagraficatipolitografia.it