



Dal Ricettario 2011
edito da Unpli Verona
“Gheto fame?”



PIATTI TIPICI

Risotto all'Isolana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 gr di riso Vialone Nano (IGP)
- 8 decilitri di brodo vegetale
- 380 gr lombata di maiale
- 80 gr vitello magro
- 60 gr di formaggio grana grattugiato e ben condito con cannella
- 60 gr di burro
- rosmarino
- sale e pepe

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.



Pro Loco Pastrengo
per la promozione di cultura, storia e turismo del territorio

Info Line:

Associazione Turistica Pro Loco Pastrengo - Tel. 348 4424694 – 347 8883907 –

Uffici operativi: Via Fontane 22, 37010 Pastrengo (VR)

www.prolocopastrengo.it - amonauni@libero.it