



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

ive



PERCORSI NELLA
VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

IL RISO CARNAROLI

La produzione è limitata al territorio di Caorle e Portogruaro e viene venduta direttamente al consumatore, ai ristoratori e ai negozi di alimentari. La specie coltivata è l'Oryza Sativa e viene raccolta nel mese di settembre. È ideale per la preparazione di risotti e, grazie alla ricchezza di amido, si amalgama facilmente nella fase di mantecatura.

CARNAROLI RICE

The production is limited to the territory of Caorle and Portogruaro and is sold directly to consumers, caterers and grocery stores. The species cultivated is the Oryza Sativa and it's harvested in September. It is ideal for risotto and blends easily in the phase of creaming thanks to its starch abundance.

DER CARNAROLI-REIS

Die Produktion beschränkt sich auf das Gebiet von Caorle und Portogruaro, wo er direkt an den Verbraucher, Restaurants und Lebensmittelgeschäfte verkauft wird. Die angebaute Sorte heißt Oryza Sativa und wird im September geerntet. Er eignet perfekt für die Zubereitung von Risotti und ist dank seines hohen Stärkegehalts einfach mit Butter glattzurühren (der sogenannte Prozess der Mantecatura).



www.veneto.to



RISOTTO ALLA ZUCCA CON MONTASIO E NOCCIOLE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

160g di riso Carnaroli
100g di zucca a pezzetti (già pulita)
1 scalogno piccolo tritato finemente
40g di burro + quello per la mantecatura
20g di Parmigiano grattugiato
40g di Montasio Dop semistagionato grattugiato
una manciata di nocciole tritate tostate e tritate
brodo vegetale (q.b. di solito vado "a occhio", ma dovrebbero essere necessari circa 750ml 1 lt.)
una decina di foglie di salvia fresca
sale e pepe q.b.

Rosolare appena lo scalogno con 20g di burro, in un tegame di 18-20cm di diametro (sarebbe meglio una risottiera in rame, se l'avete) d'acciaio a fondo spesso e su fuoco medio basso. Unire la zucca, foglie di salvia, e cuocere per 10 minuti circa, coperto, aggiungendo poca acqua se necessario. La zucca dovrà risultare morbida. Eliminare la salvia, versare il riso e tostarlo. Versare il brodo bollente, poco per volta, e mescolare. Non versare il brodo finché il precedente non sarà stato ben assorbito dal riso. Mescolare e portare a cottura, aggiustando eventualmente di sale e pepe. Per il Carnaroli, di solito servono 18-20 minuti di cottura, in base alla qualità del riso. Mentre il riso cuoce, friggere in un tegamino le restanti 6 foglie di salvia, con 10g di burro, finché saranno diventate croccanti. Scolare e asciugare su carta assorbente da cucina. Togliere il riso dal fuoco e mantecare con il restante burro, il Parmigiano e il Montasio. Coprire e far riposare 2 minuti. Impiattare con un coppapasta e decorare con le foglie di salvia fritte e le nocciole grattugiate

PUMPKIN RISOTTO WITH MONTASIO AND HAZELNUTS

INGREDIENTS FOR 2 PEOPLE

160g Carnaroli rice
100g chopped pumpkin (already cleaned)
1 small shallot, finely chopped
40g butter+ that for creaming
20g grated Parmesan cheese
40g grated Montasio Dop semistagionato a handful of toasted and chopped hazelnuts
vegetable broth (to taste, usually it should be around 750ml 1 lt.)
about ten fresh sage leaves
salt and pepper to taste

Brown the shallot slightly with 20 g of butter in a steel pan with thick bottom of 18-20cm diameter (or better a copper risottiera, if you have one) and on medium heat. Combine pumpkin, sage leaves, and cook for about 10 minutes, covered, adding a little water if necessary. The pumpkin should be soft. Discard the sage, pour the rice and toast it. Pour the boiling broth, a little at a time, and mix. Do not pour the broth until the previous has not been well absorbed by the rice. Stir and cook by adjusting with salt and pepper if necessary. For Carnaroli, usually 18-20 minutes of cooking are needed, depending on the quality of the rice. While the rice is cooking, fry in a pan the remaining 6 sage leaves, with 10g of butter until they are crispy. Drain and dry on absorbent kitchen paper. Remove the rice from the fire and stir in the remaining butter, Parmesan cheese and montasio. Cover and let stand for 2 minutes. Serve with a pastry cutter and decorate with fried sage leaves and grated hazelnuts.

KÜRBIS-RISOTTO MIT MONTASIO UND HASELNÜSSEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

160g Carnaroli-Reis
100g Kürbis in Stückchen (bereits gewaschen)
1 kleine, fein gehackte Schalotte
40g Butter + Butter zum Glatrühren
20g geriebener Parmesan
40g halbreifer, geriebener Montasio-Käse DOP
eine Handvoll gehackter und gerösteter Haselnüsse
Gemüsebouillon (wird normalerweise per Augenmaß abgemessen, es sollten aber etwa 750ml-1l sein)
etwa 10 frische Salbeiblätter
Salz und Pfeffer

Braten Sie die Schalotte mit 20g Butter in einer Stahlpfanne mit 18-20cm Durchmesser und einem dicken Boden (am besten eignet sich jedoch ein Risottotopf aus Kupfer, falls Sie einen solchen besitzen) bei niedriger bis mittlerer Hitze an. Geben Sie den Kürbis und 4 Salbeiblätter hinzu und lassen Sie alles für etwa 10 min bedeckt kochen, fügen Sie bei Bedarf etwas Wasser hinzu. Der Kürbis müsste nun weich sein. Entfernen Sie den Salbei, geben Sie den Reis hinzu und rösten Sie ihn. Rühren Sie die kochende Gemüsebrühe nach und nach ein, warten Sie dabei jedoch jedes Mal, bis der Reis die Flüssigkeit gut aufgenommen hat. Bringen Sie alles unter Rühren zum Kochen, fügen Sie bei Bedarf etwas Salz und Pfeffer hinzu. Der Carnaroli-Reis benötigt, abhängig von der Reis-Qualität, normalerweise etwa 18-20 min zum Garen. Während der Reis kocht, braten Sie die verbliebenen 6 Salbeiblätter mit 10g Butter in einer Pfanne an, bis sie kross sind. Lassen Sie sie anschließend auf Küchenpapier abtropfen und trocknen. Nehmen Sie den Reis vom Herd und verrühren Sie ihn mit der restlichen Butter, dem Parmesan und dem Montasio. Lassen Sie ihn anschließend zwei Minuten bedeckt stehen. Richten Sie ihn mithilfe einer Form an und garnieren Sie ihn mit den angebratenen Salbeiblättern und den gehackten Nüssen.



www.i-ve.it

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzpe8bE11LOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/ive/ve/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>