Nano Vialone veronese IGP

Riso semifino, con chicco di grossezza media, forma tonda e semilunga; l'abbondante liberazione di amido lo rende ideale per la preparazione di gustosi risotti.
Il Vialone Nano veronese è un Riso molto versatile ed adatto a qualsiasi preparazione di cucina.
Tenuta alla cottura, sapore e capacità di assorbire i condimenti si esaltano, in particolare, sui risotti tradizionali e mantecati.
Il Riso viene prodotto esclusivamente nell'area veronese I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) e controllato dal Consorzio di Tutela del Riso Vialone Nano.

- Tempo di cottura:18-20 minuti sulla fiamma; 12-13 minuti in forno
- Confezioni disponibili: Confezione in ATM da 1 kg

Antica Riseria artigiana FERRON Gabriele Maurizio snc - loc. Pila Vecia - Via Saccovener, 6 - 37063 Isola Della Scala - VR
Telefono 045-7301022 - fax 045 7301989 - c.f. e p. iva 01241640232

Risotto con Radicchio rosso di Verona IGP mantecato al Monte Veronese DOP

Ingredienti per 4 persone:
320 g di Riso Vialone Nano
7 dl di brodo vegetale
400 g di radicchio rosso di Verona IGP
Mezza cipolla
40 g di olio extravergine di oliva
150 g di formaggio Monte Veronese DOP
Una noce di burro
Sale e pepe q.b.
Difficoltà: Facile
Imbiondite in 20 g di olio extravergine di oliva la cipolla tritata finemente.

Aggiungete il radicchio tagliato a pezzetti, salate e pepate; lasciate cuocere per 10 minuti.

In una casseruola tostate il riso con 20 g di olio extravergine di oliva. Versate tutto in una volta il brodo bollente.

Coprite e mettete la fiamma al minimo. Fate cuocere per 10 minuti; a questo punto aggiungete il radicchio e ricoprite nuovamente.

A cottura ultimata spegnete la fiamma e mantecate con il formaggio Monte Veronese tagliato a cubetti e la noce di burro.

Servite guarnendo con una foglia di radicchio.

Antica Riseria artigiana FERRON Gabriele Maurizio snc - loc. Pila Vecia - Via Saccovener, 6 - 37063 Isola Della Scala - VR
Telefono 045-7301022 - fax 045 7301989 - c.f. e p. iva 01241640232