



Risotto stracchino, noci e pere

- 150 g di Riso **Carnaroli Giulio Melzi d'Eril**
- 1 pera
- 20 grammi di burro
- 1 cipolla bianca
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- brodo vegetale
- sale e pepe
- 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano 24 mesi
- 125 grammi di stracchino cremoso
- noci a piacere

Far soffriggere la cipolla con un po' di burro poi aggiungere il Riso **Carnaroli Giulio Melzi d'Eril**. Lasciarlo tostare per qualche minuto e poi sfumare con il vino bianco secco. Aggiungere un quarto di pera tagliata a pezzetti e il brodo vegetale. Cuocere il risotto girando continuamente, aggiungendo di tanto in tanto il brodo necessario. Completata la cottura, mantecare con lo stracchino e il Parmigiano Reggiano.

LA QUALITA' NASCE DAL CHICCO

La **Società Agricola Giulio Melzi d'Eril**, nata nel 1977 a Belgioioso, in provincia di Pavia, è nota nel settore del riso per le sue produzioni di sementi di alta qualità e per la sua attenzione alla sostenibilità e alla purezza delle varietà.

Il **Carnaroli Giulio Melzi d'Eril** e il **Vialone Nano Giulio Melzi d'Eril**, arrivano oggi sulla vostra tavola dopo un paziente ed attento processo di coltivazione e selezione. Il riso prodotto nel Basso Pavese è gustosissimo, non paragonabile ad altri.

Il **riso Carnaroli Giulio Melzi d'Eril** è ideale per la preparazione di risotti classici. La cottura di 15 minuti in brodo di carne, è solitamente preceduta da tostatura e sfumatura. Il **riso Vialone Nano Giulio Melzi d'Eril** è perfetto per la preparazione di risotti con verdure o con pesce. Il suo abbondante rilascio di amido crea, durante la cottura, una cremosità squisita, indispensabile per la preparazione di risotti all'onda. Per scoprire altre ricette e preparazioni che mantengono inalterati i valori nutritivi del riso, esaltandone il gusto, visitate il sito www.melzideril.com

Società Agricola Giulio Melzi d'Eril
Via Cantone 1 - 27011 Belgioioso (PV)

info@melzideril.it
www.melzideril.com



LE NOSTRE RICETTE DI FAMIGLIA PER GUSTARE

I RISI

CARNAROLI E VIALONE NANO



RISOTTI 2020/2021



Risotto ai frutti di mare

- 250 grammi di riso **Vialone Nano Giulio Melzi d'Eril**
- 400 grammi di vongole e altrettanti di cozze e gamberi
- 1 calamaro freschissimo
- Sedano, cipolla e carota
- Uno spicchio d'aglio
- sale e pepe
- 7 pomodorini

Riscaldare in padella l'olio con l'aglio.

Aggiungere le vongole e le cozze.

Chiudete il coperchio ed aspettate che si aprano.

Mettete da parte le vongole ed il liquido di cottura.

Fate lo stesso con le cozze. Sgusciate i frutti di mare

e conservatene qualcuno ancora con il guscio. Filtrate ed

unite entrambi i liquidi di cottura. Pulite e tagliate a pezzi

il calamaro. Saltatelo in padella con olio cipollotto, sedano

e carota. Cuocete per circa 5 minuti. Tagliate a pezzetti

i 4 pomodorini ed aggiungeteli nella padella del calamaro.

Aggiungete 1 litro d'acqua e mandate in ebollizione.

I gamberi con carapaci e le teste già staccati, vanno saltati.

Mettere da parte i gamberi e passare il resto al mixer,

raccogliendo il liquido di cottura. Tostate ora il riso

Vialone Nano Giulio Melzi d'Eril con olio e poca cipolla.

Sfumate con il vino e proseguite la cottura per 13 minuti.

Bagnate di tanto in tanto con il brodo di pesce

e tutti i liquidi di cottura.

A cottura quasi ultimata, aggiungere i gamberi e i frutti

di mare, sale e pepe quanto basta. Se si asciuga troppo,

aggiungete brodo. Servite con prezzemolo fresco tritato.

Risotto vegano ai porcini e limone

- 250 grammi di riso **Vialone Nano Giulio Melzi d'Eril**
- la scorza grattugiata di un limone non trattato
- 300 g di funghi porcini freschi
- 1 cipolla bianca
- 1 cucchiaio di latte di soia
- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di vino biologico bianco
- brodo vegetale
- sale

Far appassire la cipolla in poco olio di oliva, tostare il riso **Vialone Nano Giulio Melzi d'Eril**, sfumare con vino bianco (o aceto bianco), aggiungere 1 litro di brodo vegetale e qualche pezzetto di fungo porcino. A parte in una padella scaldare olio d'oliva, lo spicchio d'aglio, qualche foglia di prezzemolo. Unire i porcini interi e pochissima scorza di limone grattata. Cuocere coperto per qualche minuto. Alla cottura del riso unire la salsa dei funghi priva dell'aglio e resa più morbida dall'aggiunta di latte di soia, aggiustare di sale. Impiattare il risotto adagiandovi sopra delicatamente i porcini, decorando con prezzemolo, salsa di cottura e scorza di limone filante.



Risotto al radicchio e Praga

- 250 grammi di riso **Carnaroli Giulio Melzi d'Eril**
- 200 grammi di radicchio di Treviso
- una cipolla bianca
- burro
- 100 grammi di prosciutto di Praga
- olio extravergine di oliva
- mezzo bicchiere di vino bianco
- 1 litro brodo di carne
- Parmigiano 24 mesi grattugiato
- sale e pepe

Far appassire la cipolla in poco olio di oliva, tostare il riso **Carnaroli Giulio Melzi d'Eril**, sfumare con vino bianco, aggiungere 1 litro di brodo di carne e lasciar cuocere.

A parte in una padella scaldare una fetta di prosciutto cotto di Praga in pochissimo burro, poi toglierla dal fuoco.

Aggiungere nella stessa padella quasi tutto il radicchio di Treviso a pezzetti e lasciarlo leggermente appassire.

Dividerlo in due parti, una aggiungerla al riso

in cottura. Prima di ultimare la cottura, aggiungere metà fetta del prosciutto cotto di Praga tagliata a quadretti.

Impiattare il risotto ricoprendolo di radicchio, prosciutto e liquido di cottura. Decorare con un ciuffo di radicchio

e glassa di balsamico.