



Riso Venere con zucca, salvia e Emmentaler

Preparazione: un'ora | Cal/porzione: 640 | Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile

Ingredienti

250 g di riso Venere parboiled ✦
400 g di zucca mantovana ✦
200 g di Emmentaler Dop ✦
50 g di pancetta affumicata ✦
1 piccola cipolla bianca ✦ 8
foglioline di salvia ✦ 2 dl di brodo
vegetale ✦ olio extravergine di oliva
✦ pepe nero ✦ sale

Preparazione

1 Mondare la zucca, eliminare la scorza e eliminare i semi, tagliare la polpa a dadini. Sbuccare la cipolla e tagliarla a spicchi e ridurre la pancetta a pezzettini. Scaldare 4 cucchiai di olio in una grossa padella che possa

andare in forno, unisci la cipolla, la pancetta e la zucca e lascia soffriggere per 3-4 minuti. Unisci la metà delle foglioline di salvia, versa il brodo bollente, copri la padella e cuoci per 10 minuti.

2 Nel frattempo cuoci il riso in acqua salata in ebollizione e scolalo al dente. Versalo nella padella con la zucca, amalgama gli ingredienti, cospargi con l'Emmentaler Dop grattugiato con una grattugia a fori grossi e unisci la salvia rimasta.

3 Passa la padella in forno a 180° per 5-6 minuti fino a che il formaggio è sciolto e aggiungi a piacere una macinata di pepe.



Filetto di merluzzo con riso Venere al lemongrass

Preparazione: un'ora | Cal/porzione: 400
Dosi per 4 persone | Esecuzione: facile

Ingredienti

600 g di filetto di merluzzo ✦ 200 g di riso Venere ✦
1 lemongrass ✦ 1 cucchiaio di salsa di soia ✦ 1
spicchio d'aglio ✦ 2 dl di vino bianco ✦ 5 g di
maizena ✦ 20 g di burro ✦ sale

Preparazione

1 Elimina la base e le foglie esterne del lemongrass e taglialo in 3 pezzi. Sciacqua il riso in un colino e cuocilo con il lemongrass in abbondante acqua salata in ebollizione per 40 minuti.

2 Taglia il filetto di merluzzo in 4 pezzi e elimina le eventuali lisce. Sciogli il burro in una padella antiaderente, unisci l'aglio schiacciato e il merluzzo, regola di sale e cuocilo su fiamma vivace 2-3 minuti per lato. Toglilo dal fondo di cottura e tienilo in caldo.

3 Versa nella padella il vino mescolato con la maizena e cuoci la salsa per 5 minuti finché si addensa. Elimina l'aglio e unisci la salsa di soia. Servi il pesce con la sua salsa e a parte il riso scolato. Decora a piacere con basilico thai.

I vini consigliati da @aduavilla



ORVIETO D'INCANTO

L'Azienda Palazzone è un luogo incantevole dove si può anche soggiornare, appena fuori Orvieto. Produce vini fortemente legati al territorio e non solo.

• **Campo del Guardiano**, Orvieto Classico Superiore, un bianco che regala l'espressione tipica della tradizione, aromi complessi e freschezza nel frutto.

• **Vignier Umbria Igt**, la scommessa di un vitigno internazionale in Centro Italia. Morbido e persistente.

