

## PROGETTO ITACA

Promuove programmi di informazione, prevenzione, supporto e riabilitazione rivolti a persone affette da disturbi della Salute Mentale e alle loro famiglie.

## LE NOSTRE SEDI

Bari • Bergamo • Bologna • Brescia • Catanzaro-Lamezia  
Firenze • Genova • Lecce • Milano • Molise • Napoli  
Padova • Palermo • Parma • Rimini • Roma • Torino



**PUOI ORDINARE IL RISO ANCHE ONLINE,  
TI BASTA UN CLICK!**

Scansiona il qr-code o vai su  
[www.progettoitaca.org/riso/amazon](http://www.progettoitaca.org/riso/amazon)  
fai la tua donazione e ricevilo a casa!



Con il sostegno di:



PER LA MENTE, CON IL CUORE.

**7** OTTOBRE  
**TUTTI MATTI  
PER IL  
RISO**

**EVENTO NAZIONALE  
DI RACCOLTA PUBBLICA DI FONDI**

*Riso ai petali di rosa*



**GIANCARLO MORELLI**  
Ristorante Pomiroeu e Morelli



## **Riso selezione Carnaroli mantecato allo strachì, brodo profumato ai petali di rosa, bacche di ribes, pepe timut**

Ricetta dello Chef GIANCARLO MORELLI

### **Ingredienti per 6 persone:**

- 500 gr Riso Selezione Carnaroli
- 125 ml vino bianco
- 80 gr burro
- 80 gr parmigiano
- 100 gr ribes
- q.b. polvere di petali di rosa
- acetosella verde

### **Brodo vegetale:**

- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 barbabietola
- 7 gr petali di rosa

### **Fonduta:**

- 300 gr panna da cucina
- 100 gr formaggio Strachitunt

**Per il brodo, versare le verdure in una pentola, coprire con acqua e partendo da acqua fredda cuocere almeno mezz'ora dal bollore. Togliere dal fuoco, aggiungere i petali di rosa e lasciare in infusione fino a raffreddamento. Il brodo dovrà risultare rosa. Filtrare e lasciare da parte.**

**Preparare la fonduta facendo scaldare la panna senza farla bollire, aggiungere il formaggio Strachitunt e frullare.**

**In una casseruola far tostare il riso con un filo d'olio, bagnare con il vino bianco, lasciare evaporare e aggiungere il brodo gradualmente fino a cottura ultimata. Mantecare il risotto con burro, formaggio, fonduta e ribes.**

**Completare il piatto con qualche bacca di ribes fresco, polvere di petali di rosa e acetosella.**

### **Lo Chef consiglia:**

Abbinare il piatto a un *Erbaluce di Caluso*, un vino bianco piemontese dell'Azienda Agricola Piatti Antonella.

