

RISOTTI amole



Slow Food®
Godo e Bassa Romagna

Laboratorio pratico di cucina informale

a cura dello chef **Federico Scudellari**

mercoledì 10 novembre 2021 - dalle ore 18 alle 21

presso Ecomuseo delle Erbe Palustri, Villanova di Bagnacavallo

Un laboratorio di cucina rivolto a tutti per imparare a utilizzare le **verdure autunnali** e abbinarle in modo originale, senza dimenticare l'arte del recupero e la riduzione dello spreco. Partendo da prodotti provenienti dalle aziende agricole del nostro territorio, riscopriremo le varietà di riso meno diffuse, scegliendo la qualità più adatta in funzione degli ortaggi abbinati e preparando insieme una trilogia di coloratissimi **risotti**, che ogni partecipante porterà a casa per cena con il proprio contenitore da asporto.

Ingredienti protagonisti della serata

Puntarelle • Zucca • Sedano rapa • Cardoncelli • Rapa rossa

Ricette

***Risotto di puntarelle
e polvere d'acciughe***

***Risotto zucca e sedano rapa
con chips di cardoncello***

***Riso al salto
rapa rossa, caprino e nocciole***



Dove: Ecomuseo delle Erbe Palustri via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (RA)

Numero partecipanti: max 9 persone / **Costo:** € 30

Materiali da portare: quaderno per appunti, grembiule e contenitori da asporto

Info e prenotazioni: slowfoodbassaromagna@gmail.com

Per partecipare al laboratorio è necessario essere in possesso del Green Pass.