

RISOTTI **ample**



Slow Food®
Godo e Bassa Romagna

Laboratorio pratico di cucina informale

a cura dello chef **Federico Scudellari**

mercoledì 2 Febbraio 2022 - dalle ore 18 alle 21

presso Ecomuseo delle Erbe Palustri, Villanova di Bagnacavallo

Un laboratorio di cucina rivolto a tutti per imparare ad utilizzare al meglio le **verdure invernali** fornite dalle aziende agricole del **nostro territorio**. Ogni partecipante potrà cimentarsi con le diverse tecniche di cucina e realizzare in prima persona una trilogia di coloratissimi **risotti**. Non solo ortaggi ma anche **chicchi**; scopriremo infatti come per ogni risotto è essenziale scegliere il giusto tipo di **riso** riscoprendo qualità meno diffuse. Il tutto per scoprire che l'ingrediente segreto per realizzare appetitosi piatti per la cena, è scegliere prodotti freschi e di stagione.

Nel corso dell'evento realizzeremo insieme tre diverse portate che ogni partecipante potrà portare a casa con il proprio contenitore da asporto.

Ingredienti protagonisti della serata

Pere • Arance • Broccoletti • Cardo dolce di Cervia

Ricette

Risotto pere e Burson con cialda di

Parmigiano Reggiano

Risotto all'arancia con broccoletti croccanti

Risotto al cardo dolce di Cervia con spuma di Taleggio



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

Numero partecipanti: max 9 persone / **Costo:** € 30 soci €35 non soci

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.