



Pro Loco Sannazzaro

Sede: Via Libertà 1

27039 Sannazzaro de' Burgondi (PV)

Mail: william.caste3557@gmail.com tel. 3382069525

Nel 2015 la Città di Sannazzaro de' Burgondi viene insignita dalla Confraternita del Risotto la «1^ Città del Risotto».

La Pro loco Sannazzaro si è resa disponibile a riconoscere questa onorificenza che ha dato lustro alla cucina del nostro Territorio Lomellino individuando un Risotto.

Per realizzare questa tipicità è stata chiesta la collaborazione di alcuni ristoratori della zona ai quali si è proposto di creare un Risotto che comprendesse almeno due ingredienti fondamentali:

- La Pasta di salame d'oca
- La Burgundella (formaggio tipico sannazzarese reperibile presso Formaggi Coidesina) per la mantecatura con l'aggiunta creativa di un terzo ingrediente a piacere.

In una serata dedicata, con la presenza della Pro loco Sannazzaro, della Confraternita del Risotto, gli Amministratori Locali ed i Ristoratori che hanno collaborato al progetto, dopo aver assaggiato i risotti realizzati dagli chef, si è scelto il risotto da adottare come espressione tipica ed identificativa di Sannazzaro de' Burgondi

«RISOTTO ALLA SANNAZZARESE»

Ingredienti per 4 persone:

Brodo di gallina q.b.

300 gr riso carnaroli

250 gr pasta di salame d'oca

100 gr rapa rossa frullata

150 gr burgundella formaggio tipico di Sannazzaro

100 gr di cipolla

sale e pepe q.b.

2 bicchieri di vino bianco



Preparazione:

Mettere la pasta di salame d'oca a pezzetti in una padella calda con un filo d'olio; dopo averla fatta rosolare sfumare con un bicchiere di vino bianco ed una volta sfumato, togliere la padella dal fuoco.

Far tostare il riso insieme alla cipolla tagliata fine, una volta tostato sfumare con il vino bianco restante, facendolo evaporare completamente; aggiungere il brodo fino a coprire il riso e metà pasta di salame d'oca precedentemente rosolata. A cottura quasi ultimata del riso carnaroli, aggiungere la pasta di salame d'oca rimanente e metà rapa rossa frullata...prima di mantecare, aggiungere il formaggio burgundella, la rapa rossa, regolare di sale, un pizzico di pepe ed ultimare la mantecatura.

**Ricetta ideata dallo chef Nicolò Boveri del Ristorante Ottocentodieci
Presso Hotel Eridano**