

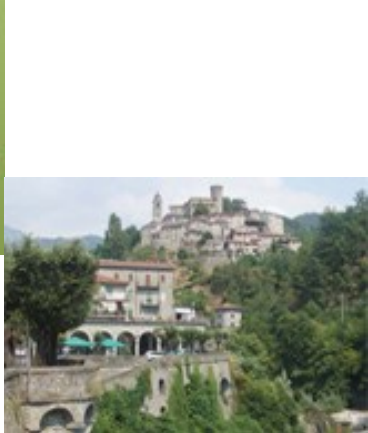


gruppo **mdg** giornale **e**venti

**P**rodotti **E**dizioni locali



La vetrina delle novità: viaggia con noi



**Edizioni locali**

Un'edizione sul territorio

Scopri nel dettaglio le particolarità, gli eventi, le ricette da chi è proprio sul territorio; scopri ...

Tutte le edizioni locali

Vuoi essere **PROMOTORE** del tuo territorio ? Per **SAPERNE DI PIÙ**

giornale



Ospitalita'

Eventi

Prodotti

Produttori



**giovedì**  
**19.11.2009**

	9 ospitalità in zona
	5 territori correlati
	2 eventi correlati
	5 articoli correlati
	15 ricette correlate
	commenti
	Vedi meteo
	Dillo ad un amico
	Stampa

**Ricetta: Risotto all'anguilla** di Fosca



## Le ricette della tradizione comacchiese -

### Ingredienti per 4 persone:

200-250 g di riso, 2 anguille da 300 g, 70 g di formaggio grana, 20 g di pecorino romano, 1 cipolla, concentrato di conserva, lardo, noce moscata, 1 carota, 1 gambo di sedano, sale.

### Preparazione:

Mettere a bollire la pelle, la lisca e la testa delle anguille con sedano, carota e cipolla sino ad ottenere un brodo che va poi schiumato.

In una teglia far soffriggere la cipolla con il lardo. Aggiungere un po' di brodo già preparato (facendo bene attenzione ad escludere le lisce) e la polpa di anguilla sminuzzata e portare a cottura.

Versare il riso e portare a cottura **all'onda**, mescolando sepre per non fare attaccare.

A parte grattugiare il grana, il pecorino e la noce moscata e aggiungere qualche minuto prima della ultimazione della cottura.

Per conferire un colore più vivo al risotto aggiungere un cucchiaino di conserva di pomodoro.



[Vedi la gallery fotografica](#)

### Argomenti correlati

9  
ospitalità

5  
territori

2  
eventi

**Trovi interessanti i contenuti? Iscriviti alla newsletter!**

Nome

Cognome

Azienda

Email

Autorizzo

**Articoli correlati**  Comacchio e l'Anguilla - Storie e Sapori della Regina dalla Laguna

**Titolo:** Comacchio e l'Anguilla **Autore:** Luciano Boccaccini Nazario **Editore:** Pagg. 75 **Prezzo:** € 15 Il volumetto, dopo una brevissima e gustosa ...

 Le anguille di Comacchio (Ferrara): delizia del palato e richiamo della natura

Nel basso ferrarese, a Comacchio, dove le acque si confondono con il cielo in un magico color madreperla, dove l'usignolo d'acqua ...

 La Manifattura dei Marinati: fascino di un Museo a Comacchio, terra d'acqua e di anguille

Comacchio, terra d'acqua, ha il suo affascinante museo interattivo che ineggia alla manifattura dei prodigiosi prodotti delle acque che la ...

 Halloween 2009 a Comacchio (Ferrara): notte di timore e magia

Il 30 e 31 ottobre 2009 a Comacchio (Ferrara) - Con la globalizzazione culturale degli ultimi anni anche una festa tipicamente anglosassone come ...

 "Il Tartufo Bianco delle colline torinesi": Mostra Mercato Regionale 2009 a Rivalba (Torino)

Dal 6 al 8 novembre 2009 a Rivalba (Torino) - Nell'incantevole cornice delle colline torinesi, il primo week-end di novembre da oltre un ...

[Vedi tutti](#)

**Ricette correlate**  Ricetta: Risotto con peperoni e formaggio di malga

Ingredienti: 250 g di riso, 2 peperoni gialli piccoli, tre pomodori rossi, 50 g di ossocollo, 70 g di formaggio di malga 30 giorni, il succo di due ...

 Ricetta: riso, patate e cozze

Di Fusco Filomena - Ingredienti per 6/8 persone: un kg. di cozze, 6 patate, 400 gr. di riso, 5/6 pomodorini maturi, prezzemolo, sale e pepe ...

 Ricetta: Risotto al tartufo Bianco dell'Oltrepo Mantovano

Ricetta: risotto al tartufo bianco - La Strada del Tartufo dell'Oltrepo Mantovano Sulla riva destra del Po, nella fascia rivierasca che va da ...

 Ricetta: risotto al tartufo

Di Federico Valicenti - Ingredienti per 4 persone: 300 g di riso, tartufi neri, 50 g di burro, 80 g di pecorino Moliterno, 1/2 cucchiaio di panna ...

 Ricetta che identifica la città di Bari: Riso, patate e cozze

Riso, patate e cozze non è una semplice ricetta; è molto di più. La provincia di Bari ed in particolar modo il capoluogo sono ...

[Vedi tutte](#)

**Altri argomenti simili:** risotto Comacchio riso anguilla

## Commenti

Nome

Email

Commento

## Calendario eventi

---

« **Novembre 2009** »

**Lun Mar Mer Gio Ven Sab Dom**

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

**Vedi legenda**


## Iscriviti alla newsletter

---


Nome

Cognome

Azienda

 Email

Autorizzo

 Campo obbligatorio

## Le ultime dalle edizioni locali

---

**Bari sud Valle d'Itria**, mercoledì 18 novembre 2009



Di Piero Intini - Il territorio pugliese è suddiviso in cinque aree D.O.P. denominate: ...

**Sannio beneventano**, mercoledì 18 novembre 2009



Dal 20 al 22 novembre 2009, a Benevento - Dal 20 al 22 novembre 2009, presso il Musa - Museo della ...

Vedi tutte le edizioni locali

## Ricette gustose



**Vuoi proporre le tue ricette?**

[Categorie](#)

[Archivio](#)

[Regioni Italiane](#)

[Biblioteca](#)  
[Cibo ed Arte](#)  
[Continenti extr...](#)  
[Eventi](#)  
[Filosofie alime...](#)  
[Nazioni europee](#)  
[Notizie/Attuali...](#)  
[Ospitalità](#)  
[Prodotti](#)  
[Regioni italian...](#)  
[Ricette](#)  
[Video](#)

## Articoli più letti



## Edizioni locali

[Agrigento](#)  
[Alessandria](#)  
[Bari](#)  
[Bari sud Valle d'Itria](#)  
[Biella](#)  
[Bologna](#)  
[Cagliari](#)

Caserta  
Castelli Romani  
Imola  
Macerata  
Mantova  
Matera  
Modena e Frignano  
Monferrato astigiano  
Murge  
Salerno  
Sannio beneventano  
Torino  
Trieste  
Tuscia  
Udine

## Vedi anche

---

Prodotti  
Produttori  
Ospitalità  
Territori  
Eventi  
Edizioni locali

## Diventa promotore

---

Vuoi essere il promotore del tuo territorio, delle sue produzioni eno-gastronomiche, capacità ricettive, bellezze storiche e artistiche?

**Per saperne di più**

## Venditori di pubblicità

---

Cerchiamo persone di elevata professionalità, specializzate nella vendita di spazi pubblicitari e capaci di porsi nei confronti della clientela anche come consulenti di comunicazione.

**Per saperne di più**

## Pubblicità

---

Vuoi la tua pubblicità a pagamento su Mondo del Gusto?

**Scopri come fare**

## Le vostre proposte

---

Vuoi segnalare eventi, itinerari, prodotti o strutture ricettive? Vuoi proporre delle ricette da condividere con i nostri lettori?

**Scopri come fare**

 I feed RSS di Mondo del Gusto

