

## Prezioso, La Molara: Ricetta di Settembre Risotto Carmasciano Fichi e Green Pass



**Summonte.** "Inizia Settembre, il mese che ci porta a "lasciare" la "spensieratezza estiva" e ci immerge nel quotidiano fatto di impegni, pressioni, passioni". **Isabella Prezioso**, Chef e tra i titolari della "Locanda La Molara", il Ristorante della Tradizione, delle tipicità irpine immerso nel "verde" di Summonte, uno dei Borghi più Belli d'Italia con la Torre Medievale che sovrasta il panorama unico ed inconfondibile. "E' questa "solo" una "sensazione" in quanto i 365 giorni sono "eretti" su quanto ci consente, fa "vivere" augurandoci che la condizione sanitaria COVID che purtroppo ancora ci attanaglia vada "scemando" quanto prima e per far sì che avvenga, per "propiziarlo", dobbiamo

---

metterci del nostro, prestando attenzione, continuando ad usare la mascherina e vaccinandoci. Inizia Settembre, il mese che ci porterà a fare ristorazione sempre più al chiuso e per questo è necessario il Green Pass, ovvero la certificazione dell'avvenuta vaccinazione anti-COVID. La "Locanda La Molarà" è ligia alle regole e chiede che tutti lo siano ed è questa la migliore forma di rispetto reciproco. Intando per "distrarci e deliziarsi" vi proponiamo la nostra Ricetta del Mese:

Risotto con formaggio Carmasciano e fichi Summontesi

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr riso Carnaroli riserva San Massimo
- 6 fichi
- 150 gr di Formaggio Carmasciano
- Brodo vegetale
- Mezza cipolla
- Un bicchiere di vino bianco
- Olio Evo q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tagliare i fichi in quattro parti grattugiare una cipolla ed in padella con olio evo farla risolvere dopodiché aggiungere i fichi e cuocere per 5 minuti salare e pepare.

---

---

Adesso cominciate a cucinare il riso.

Fatelo tostare, sfumate con un bicchiere di vino bianco e poi cuocete per una ventina minuti aggiungendo progressivamente un mestolo di brodo vegetale, mescolando continuamente. Quando mancano 6 minuti alla cottura aggiungere i fichi preparati in precedenza.

Alla fine della cottura mantechiamo con burro e formaggio Carmasciano.

Il piatto è pronto". #soddisfiamoilpalato.

Redazione - 01/09/2021 - Summonte - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)