

SELEZIONE RISOTTI

CARCIOFI - ZUCCA - FUNGHI PORCINI E ZAFFERANO - ASPARAGI



RISOTTO CON CARCIOFI



PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (94%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), carciofi (1,6%), cipolla, aglio, prezzemolo.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi	0,9 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	77,5 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)



17 MINUTI



A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g^e | 8.8oz | GLUTEN FREE | 🇮🇹 | 🍴 3 PERSONE | ⌚ 17 MINUTI

RISOTTO CON ZUCCA



PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (90%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), zucca (4,8%), aglio, cipolla, carota.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi di cui saturi	0,9 g 0,1 g
Carboidrati di cui zuccheri	77,5 g 0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)



17 MINUTI



A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | 🇮🇹 | 🍴 3 PERSONE | ⌚ 17 MINUTI

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI E ZAFFERANO



PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (94%), brodo ai funghi porcini senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, funghi porcini disidratati (7%), verdure disidratate (cipolla, carota, aglio), olio di girasole, aromi, pepe), funghi porcini secchi (2%) (*Boletus Edulis* e relativo gruppo di appartenenza), cipolla, aglio, zafferano (0,1%), curcuma.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi	1,0 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	76,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	1,2 g
Proteine	7,4 g
Sale	1,4 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)



17 MINUTI



A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g e | 8.8oz | GLUTEN FREE | 🇮🇹 | 🍴 3 PERSONE | ⌚ 17 MINUTI

RISOTTO CON ASPARAGI



PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (92%), condimento vegetale senza glutammato (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali), asparagi (4%), cipolla.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.470 kJ 346 kcal
Grassi	0,9 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	77,5 g
di cui zuccheri	0,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,3 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



1 MINUTO

In un tegame fare rosolare con un cucchiaino di olio il contenuto della confezione per circa un minuto a fuoco moderato, mescolando, sfumare con vino bianco e fare evaporare

Versare poco alla volta 650 ml. di acqua calda e sempre mescolando, fare asciugare l'acqua portandolo alla consistenza preferita (circa 17 min.)



17 MINUTI



A cottura quasi ultimata, mantecare con una noce di burro e parmigiano, aggiungendo sale a piacere

250g^e | 8.8^{oz} | GLUTEN FREE | 🇮🇹 | 🍴 3 PERSONE | ⌚ 17 MINUTI