

Risotto al nero di seppia e limone



Risotto al nero di seppia e limone



Risotto aromatizzato realizzato artigianalmente pronto in soli 15 min. Gustoso e genuino

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

6,00 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Naturischia](#)

Descrizione

Risotto al nero di seppia e limone

Senza conservanti, coloranti e glutammato. Pronto in soli 15 minuti permette di gustare e offrire un piatto gustoso e allo stesso tempo genuino.

INGREDIENTI: Riso precotto (trattato con salsa di limone e nero di seppia), nero di seppia 2%, limone 2%, carote, aglio, prezzemolo, spezie.

Peso minimo garantito 290 gr.

Consigli per la preparazione (3 porzioni):

Versare il contenuto della busta in 1 lt. d'acqua salata a piacere in ebollizione. Per far esaltare il sapore, far rosolare il riso in 2 cucchiai d'olio extra vergine d'oliva prima di aggiungere acqua. Coprire parzialmente il prodotto e cuocere a fuoco medio per circa 15 min. o fino all'assorbimento dell'acqua mescolando di tanto in tanto. Servire con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.