

# SELEZIONE RISOTTI TARTUFO



# RISOTTO CON TARTUFO



## 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), cipolla, aglio, tartufo nero estivo essiccato in fette (0,5%), aroma.

## 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<sup>e</sup> | 8.8oz | GLUTEN FREE | 🇮🇹 | 🍴 3 PERSONE | ⌚ 17 MINUTI