

SELEZIONE RISOTTI

ZUCCHINE E ZAFFERANO - SPECK E RADICCHIO ROSSO - PANISSA - FORMAGGI



RISOTTO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO



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), zucchine (2%), cipolla, prezzemolo, aglio, zafferano (0,1%), curcuma.

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



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.)



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 SPECK E RADICCHIO ROSSO



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), speck (3,2%), cipolla, radicchio rosso (1,2%), pepe nero.

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

PANISSA | RICETTA TIPICA VERCELLESE



PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (81%), 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), fagioli (10%), salsiccia (carne di suino (97%), sale, spezie (pepe, coriandolo, zenzero, maggiorana), destrosio) (4,8%), pomodoro, cipolla, aglio, pepe nero.

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 FORMAGGI



PREPARATO PER RISOTTO

Ingredienti: riso Carnaroli (84%), formaggi disidratati: (**latte**, sale, caglio) (**12,8%**), 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, pepe nero.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1.726 kJ 417 kcal
Grassi	5,2 g
di cui saturi	0,3 g
Carboidrati	75,7 g
di cui zuccheri	0,8 g
Fibre	1,2 g
Proteine	13,4 g
Sale	0,9 g

MODALITÀ DI PREPARAZIONE



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.)



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