

Risotto scintille del Vesuvio



Risotto scintille del Vesuvio



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

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 4,00 €

Prezzo di vendita 4,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Naturischia](#)

Risotto scintille del Vesuvio

Descrizione

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, rucola, pomodoro, bietola, nero di seppia, carciofi, fragola, limoncello, riso ribe), misto verdure in proporzioni variabili (pomodoro, prezzemolo, porro, cipolla, 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 cucchiaini 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.