

Risotto al nero di seppia



Risotto al nero di seppia



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

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse4,00 €

Prezzo di vendita4,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore[Naturischia](#)

Risotto al nero di seppia

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 nero di seppia), seppie essiccate, porro,prezzemolo, cipolla, spezie.

Peso minimo garantito 290 gr.

Consigli per la preparazione (3 porzioni):

In un tegame versare un po' d'olio extra vergine d'oliva e farlo diventare caldo, aggiungere il nostro risotto e girandolo di continuo farlo rosolare per 5 minuti. A parte devi averti preparato del brodo con il classico dado in modo da aggiungerlo al risotto man mano che si cuoce, almeno per 20 minuti. assaggiare di sale e se piace aggiungere del parmigiano a cottura ultimata.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.