

Risotto alla marinara



Risotto alla marinara



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

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 6,00 €

Prezzo di vendita 6,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Naturischia](#)

Risotto aromatizzato realizzato artigianalmente

Descrizione

Realizzato artigianalmente 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 (ITALIA). nero di SEPIA (MOLLUSCHI) (Sepia officinalis, sale), succo di limone (SOLFITI), pomodoro, barbabietola, estratto naturale di cartamo, aroma naturale di paprika, curcuma, ingredienti in proporzione variabile.

Tracce di glutine, crostacei, latte, frutta guscio, sedano, senape, molluschi, uovo

Peso minimo garantito 290 gr.

Consigli per la preparazione: far scaldare un cucchiaio di olio d'oliva in un tegame, versare e far tostare per qualche secondo, mescolare con un cucchiaio di legno, spruzzare con un po' di vino bianco, ricoprire con brodo bollente e cuocere. A fine cottura aggiungere un filo di olio d'oliva o un po' di burro, parmigiano, mantecare e servire subito.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.