

## 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 incluse 6,00 €

Prezzo di vendita 6,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Naturischia](#)

**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 averci 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.

