

PREPARATION POUR RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Poids net : 250g

Pour 4 personnes.

Ingrédients : Riz arborio de qualité supérieure, garniture forestière séchée (bolets jaunes, pleurotes, champignons noirs, cèpes) oignons, persil, thym.

Allergènes : -

Peut contenir des traces de fruits à coques, soja, graines de sésame, lait, oeufs, lupin et céleri.

RECOMMANDATIONS : A conserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

Conseils de préparation :

Portez à ébullition 800 ml de bouillon de légumes.

**Mettez la totalité du sachet dans le bouillon, mélanger, couvrir
et laissez mijoter 20 minutes environ à feu doux,
en remuant de temps en temps.**

Assaisonnez, servez, c'est prêt!

conseil : après cuisson, ajouter du parmesan pour sublimer votre risotto.