

PREPARATION POUR RISOTTO ITALIEN

Poids net : 260g

Pour 4 personnes.

Ingrédients : Riz arborio de qualité supérieure, tomates séchées, oignons, tomate (anti - agglomérant : E551, huile de tournesol), paprika, origan, curcuma, ail, basilic, poivre noir, coriandre.

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.

**Mettre la totalité du sachet dans le bouillon, mélanger, couvrir
et laisser 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.