



## RISOTTO DE CEP AMB CARBASSÓ



### Ingredients

Arròs (categoria extra), Boletus edulis silvestre\* (2%), carbassó\*(0.8%), all\*i julivert\*.

\* Ingredients deshidratats.

Sense colorants ni conservants. Conserveu-ho en lloc fresc i sec, protegit de la llum.

### Informació al·lèrgens:

Conté traces d' API.

### Informació nutricional

#### Valors nutricionals per 100 g de producte

Valor energètic: 1430,23 kJ / 336,63 kcal

Grasses: 0,55 g

De les quals saturades: 0,04 g

Hidrats de carbòni: 75,86 g

Dels quals sucres: 1,03 g

Proteïnes: 7,19 g

Sal: 0,02 g

### Preparació

Poseu un recipient a bullir amb aigua i/o brou a parts proporcionals. En una paella, daureu una ceba en oli. Aboqueu el contingut del pot i rossegeu. Afegiu-hi una mica de vi blanc sec (opcional) i deixeu-ho reduir. A continuació, hi posem l'aigua/brou bullint i ho remenem de tant en tant (com més el remenem, més cremós quedarà). Poseu sal al gust, manteniu-ho en ebullició (18-20 min.), afegiu-hi, si cal, aigua/brou i rectifiqueu de sal. Cap al final de la cocció, poseu-hi una mica de mantega i/o parmesà ratllat (opcional) i remeneu bé.

Servi-ho calent. Bon profit!

