



RISOTTO DE ROSSINYOL AMB ESPÀRRECS I OLIVES



Ingredients

Arròs (categoria extra), *Cantharellus cibarius** (aprox. 5%), espàrrecs*, olives negres*, all* i julivert*.

* Ingredients deshidratats.

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

Informació nutricional

Valors nutricionals per 100 g de producte

Valor energètic: 1450,39 kJ / 341,70 kcal

Grasses: 1,35 g

De les quals saturades: 0,28 g

Hidrats de carbòni: 75,04 g

Dels quals sucres: 0,56 g

Proteïnes: 7,15 g

Sal: 0,06 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.

Serviu-ho calent. Bon profit!

