



RISOTTO DE BARREJA



Ingredients

Arròs carnaroli, barreja de bolets silvestres i de cultiu amb proporció variable (aprox. 5%)*, all*, julivert*.

A part, brou en pols* i ceba*.

* Ingredients deshidratats.

Informació al·lèrgens:

Pot contenir traces d'ou.

Conté gluten.

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

Informació nutricional

Valors nutricionals per 100 g de producte

Valor energètic: 1438,33 kJ / 338,62 kcal

Grasses: 0,83 g

De les quals saturades: 0,3 g

Hidrats de carbòni: 75,49 g

Dels quals sucres: 0,44 g

Proteïnes: 8,31 g

Sal: 0,02 g

Preparació

Posar un recipient a bullir amb aigua. En una paella daurar la ceba en oli. Abocar el contingut de la bossa i rossejar. Afegir una mica de vi blanc sec (opcional) i deixar-lo reduir. A continuació hi afegirem l'aigua bullint i el brou en pols i el remenem de tant en tant (com més remenem més cremós quedarà). Posar sal al gust i mantenir-ho en ebullició (aprox. 20 min) afegint aigua si és necessari, i rectifica de sal.

Cap al final de la cocció posar una mica de mantega i/o parmesà ratllat (opcional) i remenar bé.

Serviu-ho calent. Bon profit!

