

RISOTTO ALLA ZUCCA E ROSMARINO

**CODICE**

96159

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Veneto

PESO

250 g circa

Classico risotto autunnale a base di zucca, aromatizzato al rosmarino

DESCRIZIONE

Risotto a base di riso Carnaroli, arricchito con zucca e rosmarino e mantecato con Grana Padano e burro

ASPETTO

Dal colore arancione vivo e dalla texture cremosa e rotonda, i chicchi di riso al dente sono ben visibili e distinguibili anche all'assaggio

SAPORE

La dolcezza della zucca viene arricchita e bilanciata dall'aromaticità del rosmarino; la cottura del riso si mantiene perfettamente al dente

PRODUTTORE

Eat Like a Star - Maser (TV)

SELEZIONATO PERCHÈ

Una linea di piatti gastronomici pronti e di qualità realizzata da Eat Like a Star, azienda del trevigiano con una lunga esperienza nel settore ristorativo. Una selezione interessante di ricette pronte all'uso dedicate alla nuova ristorazione, che non ha cucine attrezzate, e al dettaglio tradizionale, sempre alla ricerca di ampliare la propria offerta di piatti pronti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

La preparazione si è confezionata in vaschetta termosaldada, si suggerisce quindi di forare la pellicola e rigenerare in microonde due minuti a potenza 750W