

Il Riso di Sibari™



"I PRONTA COTTURA"

Riso Carnaroli con Funghi Porcini

Preparazione:

Versare 5 cucchiaini di olio o burro in padella. Aggiungere il contenuto della busta facendolo soffriggere e rimestando per qualche secondo. Versare nella padella 75 cl di acqua aggiungendo un dado da brodo o sale. Portare a cottura senza scolare aggiungendo acqua se occorre. Condire con una noce di burro, salare quanto basta e servire.

Ingredienti:

Riso di Sibari [*] Carnaroli 93%,
funghi porcini 5% (*Boletus Edulius*),
vegetali ed erbe aromatiche essiccati.

**Il Riso di Sibari è un marchio registrato da Magisa Srl*

Valori medi per 100 gr. di prodotto

Valore energetico Kcal 349 - Kj 1461,
Proteine 9.3 g, Carboidrati 77.0 g,
di cui Zuccheri 0.3 g, Grassi 0.4 g,
di cui saturi 0.1 g, Colesterolo 0 mg,
Fibre 2.0 g, Sodio 0 mg.

