

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.

---

