

Risotto con riso Venere

con pomodori secchi e erbe svizzere



Nella pianura padana viene coltivato il riso nero. Dedicato alla dea dell'amore Venere, è un riso integrale naturale dal carattere unico. Viene delicatamente decorticato, ma non raffinato, così da preservare i suoi preziosi nutrienti. Il suo elegante colore è completamente naturale. Anche dopo una lunga cottura conquista con una consistenza piacevolmente croccante e un delicato aroma di nocciola. Un piacere per tutti i sensi.

Ingredienti: Riso Venere italiano, brodo vegetale fatto in casa 4% (sale da cucina, carote, aglio, levistico, cavolfiore, porro, pastinaca, peperoni, sedano, estratto di lievito, spezie), cipolle, erba cipollina, miscela di erbe "Ticino", spezie.