

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Versare il contenuto della busta in una casseruola con 2-3 cucchiaini da tavola d'olio d'oliva extravergine e fare tostare per un minuto. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e mescolando farlo evaporare.

Versare poi 600 ml di acqua calda e continuare la cottura, sempre mescolando. Dopo 13-14 minuti aggiungere se graditi burro e parmigiano, mescolare e lasciare riposare a fuoco spento per un paio di minuti.

In alternativa è possibile utilizzare il Cuoci Riso della Tupperware® o altra marca equivalente. Versare 600 ml di acqua nel contenitore e aggiungere il contenuto della busta. Chiudere e sigillare con attenzione quindi cuocere nel forno a microonde a 750 watt per 15 minuti. Al termine aggiungere burro e parmigiano a piacere, mescolare e lasciare riposare per un paio di minuti.

I nostri risotti nascono con un sapore delicato, ma se si desidera arricchirlo è sufficiente aggiungere ad inizio cottura un cucchiaino da tè del nostro Dado vegetale.