



***"I PRONTA COTTURA"***

## *Riso Carnaroli alla Ortolana*

### **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 o di brodo. 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 92%,  
8% miscela eterogenea  
in proporzioni variabili di carote,  
zucchine, funghi porcini, cipolla, cavolo,  
porro, peperone, zucca, aromi naturali.

*\*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.

---

