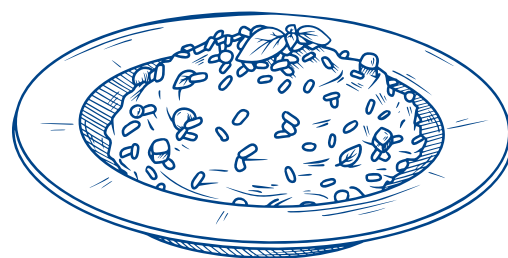


INGREDIENTI PER RISOTTO CON IL TASTASAL PER 4 PERSONE:



- 440 grammi di riso Vialone Nano I.G.P.
- 350 grammi di **Tastasal Poltronieri** (anche Biologico)
- 1 litro di brodo di carne
- 80 di burro
- 1 cipolla bianca, aglio e noce moscata
- Formaggio Grana Padano
- Sale, pepe e rosmarino q.b.

Preparazione del risotto al tastasal:

Cuocete il tastasal nel burro con la cipolla tagliata finemente, il rosmarino e uno spicchio d'aglio. A fine cottura salate e pepate il tastasal.

In un'altra pentola tostate il riso e aggiungete il brodo un po' alla volta. A 3 minuti dalla fine della cottura aggiungete il tastasal con i suoi sughi e mescolate.

A fine cottura mantecate con il formaggio grana.

E... Buon appetito!!!





VIA MOLINO DI SOPRA, 6,

37054 NOGARA (VR)

info@poltronierisas.it

www.poltronierisalumi.com

Tel +39.0442.510779

**Seguici sui Social e sul nostro Blog
per scoprire novità ed offerte**



[@poltronierisalumi](https://www.facebook.com/poltronierisalumi)



[@poltronieri_salumi_verona](https://www.instagram.com/poltronieri_salumi_verona)