





IT  
471 CE



## PREP PER RISOTTO 5 KG G.CHEF

PREPARAZIONE: Tagliate uno scalogno o una cipolla e fatelo soffriggere, aggiungete il contenuto della confezione di Preparato per risotto congelato (consigliamo circa 150 gr. per persona) e un po' di vino bianco secco e lasciate cuocere per circa 10/15 minuti rimescolando di tanto in tanto. Aggiustate di sale ed eventualmente di pepe o peperoncino, a piacere durante la cottura potete aggiungere del pomodoro fresco tagliato a cubetti o della polpa pronta a pezzettoni, prezzemolo per rendere il piatto più attraente e profumato.