



**PROSTO Z WŁOCH,  
OD 1956R.**

## Riso Carnaroli



Region: lombardia

Carnaroli jest ryżem średniego ziarna, który pochodzi z Pawio, Novary i Vercelli. Tradycyjnie używa się go do przygotowania risotto, różni się od bardziej powszechnego ryżu Arborio gdyż posiada wyższą zawartość skrobi, twardszą konsystencję i dłuższe ziarno. Ryż Carnaroli doskonale łączy się z różnymi przyprawami i wchłania ich smak. Odpowiednio ugotowany pozostaje w środku al dente, a jego zewnętrzna warstwa wręcz rozpływa się podczas jedzenia. Klasyfikuje się go jako ryż „super cienki”, często nazywa się go „królem ryżu”.

### **Składniki**

Ryż Carnaroli.

### **Sugestie**

Poleca się go do przygotowania risotto oraz innych smacznych dań i deserów. Czas gotowania: 18/20 minut.

### **Waga**

Dostępny w opakowaniu 1 kg.