



**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.