

APRÈN A ELABORAR ELS MILLORS “RISOTTOS”

El *risotto* és un dels plats més coneguts de la **cuina tradicional italiana**, junt amb la pasta i la pizza.

La base del *risotto* és l'**arròs arbori** i, en moltes receptes, té com a ingredient clau el **formatge pamesà**. Tot i que no és l'únic formatge que es pot emprar.



APRÈN A ELABORAR ELS MILLORS



“RISOTTOS”

-Fa 3.000 anys que es conrea i és el cereal més consumit en el món.

-L'arròs ens ofereix molta diversitat de receptes, gustos i combinacions de la nostra cultura i d'altres.

RECEPTES:

- *Risotto* de remolatxa amb formatge gorgonzola
- *Risotto* d'espàrrecs i formatge parmesà