



TALLER DE ETIQUETADO BIOCULTURA BARCELONA RISSOTO DE VERDURAS Y SETAS

¿QUÉ COMEMOS?: Rissoto de verduras y setas

PERSONAS: Para 4-6 personas

Ingredientes: asegúrate de que todos cuentan con la certificación ecológica. En este caso, hemos utilizado verduras de cultivo ecológico de Hortec y el aderezo ecológico "Tapatmella del Mar" de Especies Crespi.

El caldo:

- 4 chalotas
- 1 ajo
- 500 gr de setas
- 2 litros de agua
- Sal
- Pimienta en grano
- Aceite de oliva
- Tamari
- Para el confitado:
- Aceite de oliva suave

Ajo

Laurel

Tomillo

Romero

Pimienta negra

Mezcla de picadillo de almendra,

pimentón rojo y azafrán producto

conocido con "Tapatmella de Mar" de

Especies Crespi.

La marca:

- 3 cebollas
- 250 gr de shiitake
- 3 alcachofas bien limpias
- 150 gr de tomate rallado
- 25 gr vino tinto

El arroz:

- 200 gr de arroz carnaroli

**RECETA
ELABORADA
POR:**

**ECO
Chef**
España



INTERECO

CCPAE
Certifiquem
els aliments ecològics



ASOCIACIÓN
VIDA SANA

NATURSOY®



Hortec
agricultura ecológica

