





Risotto alla marinara

4' 300g C
TEMPO DI COTTURA 4 PIATTI A CARTONE

Ingredienti

Riso parboiled 30%, brodo (acqua, preparato per brodo (sale, farina di riso, sciroppo di glucosio, merluzzo nordico disidratato, calamaro disidratato, vongole disidratate, olio di semi di girasole, cipolla, pepe), sale), molluschi e crostacei 27% (gambero argentino, vongole, vongola del pacifico, calamaro indopacifico, gambero rosa), polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, farina di frumento, aglio, sale, prezzemolo, peperoncino, pepe.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 620 – Energia kcal 148 – Grassi g 4,9 di cui acidi grassi saturi g 0,6 – Carboidrati g 19,8 di cui zuccheri g 0,5 – Fibre g 1,6 – Proteine g 5,4 – Sale g 0,84

Preparazione

Forno a microonde (750w): **4 min** a piatto chiuso e surgelato.

Smaltimento

