**Włoskie smaki z ryżem w roli głównej, czyli przepis na idealne risotto**

**Jednym z najprostszych, najszybszych i zarazem bardzo pożywnych sposobów na inspirowany włoską kuchnią obiad jest risotto. Już sama nazwa wskazuje, że to właśnie znany i lubiany śnieżnobiały specjał odgrywa w nim główną rolę. Danie o wyjątkowej nucie stworzymy wykorzystując Ryż do risotto marki Halina, którego ziarenka doskonale chłoną wszelkie aromaty i przyprawy, pozwalając nam wraz z każdym kęsem delektować się niepowtarzalną pełnią smaku.**



**Sycące i nasycone smakiem**

Kluczem do uzyskania *risotto* o kremowej konsystencji i wyrazistym aromacie są skrupulatnie dobrane składniki, odpowiednia kolejność ich łączenia oraz wysokiej jakości ziarna ryżu, które staną się nośnikiem wszystkich smaków. Stworzony z myślą o przygotowaniu duszonych dań na bazie białych ziarenek Ryż do risotto marki Halina to doskonały punkt wyjścia, jeśli zależy nam na przyrządzeniu potrawy szybkiej, prostej i przepysznej. Tworząca go odmiana ryżu o łagodnie zaokrąglonych i szerokich ziarnach idealnie absorbuje wszelkie smaki i aromaty, co jest niezwykle istotne w przypadku *risotto*. Ponadto optymalny czas gotowania sprawia, że zewnętrzna jego część jest niebywale miękka i delikatna, podczas gdy wnętrze pozostaje *al dente*.

Na przekór tradycyjnemu gotowaniu ryżu, w przypadku *risotto* ziarenka są najpierw podsmażane na surowo na gorącym tłuszczu z dodatkiem wybranych przypraw i warzyw, takich jak czosnek, zioła prowansalskie, cebula, czy *pancetta*. Gdy składniki lekko się zarumienią, dolewamy stopniowo bulion drobiowy, lub w wersji wegetariańskiej, warzywny. Zmniejszając ogień do minimum miarowo mieszamy zawartość garnka, aby wszystkie ziarenka równomierne wchłonęły aromatyczny wywar. By nadać całości kremowej konsystencji, pod koniec gotowania dodajemy odrobinę masła, śmietany lub jogurtu. Risotto smakuje najlepiej podane wraz z garścią świeżych ziół oraz obsypane wiórkami oryginalnego włoskiego parmezanu.

Z Ryżem do risotto marki Halina przygotowanie idealnego risotto stanie się proste jak nigdy dotąd, a ponadto jego podstawę stanowić będą ziarenka przyrządzone na typowo włoski sposób - rozpływające się w ustach z zewnątrz i zarazem delikatnie twarde w środku.

Aby zapoznać się z pełnym asortymentem inspirujących produktów marki Halina zapraszamy na stronę: [www.halina.eu](http://www.halina.eu)

Producent: „Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Foods Sp. k.

Produkt: Ryż do risotto marki Halina

Gramatura : 300 g

Cena detaliczna: 3,59 zł

Więcej informacji udziela:

Natalia Wisłowska

FlyPR

tel.: (+48) 730 121 885, (+48) 533 790 909

[natalia.wislowska@flypr.pl](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=11830&hash=bae63cb39366457fe6bc3c264b32667fmailto:natalia.wislowska@flypr.pl)

Sawex Sp z o.o. był pierwszym w Polsce importerem ryżu w saszetkach do gotowania. W marcu 2009 roku ze struktur organizacyjnych spółki wyodrębniony został Departament spożywczy - Sawex Foods. W portfolio firmy znajdują się marki: Britta (ryż), Halina (ryż, kasza, fasola, groch, soczewica, płatki śniadaniowe), Sotto (ryż, kasza jęczmienna), Sugoi (ryż do sushi) oraz Twój Błonnik.

„Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Foods Sp. k. (dawniej Sawex Foods Sp. z o.o.)

Wiertnicza 70

02-952 Warszawa, Polska

tel. : 022 651 79 04 do 07

fax.: 022 651 79 09

e-mail: [sawex@sawexpl.com](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=11830&hash=bae63cb39366457fe6bc3c264b32667fmailto:sawex@sawexpl.com)