


**RISONI PASTA JESCE 12X500G DURUMVETEPASTA TORR**

**SKU:** 13872

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.
**Karaktär:** Bronsvalsad och långsam torkningsprocess.
**Servering:** Risoni con asparagi, limone e parmigiano
**Storlek/Volym:** 500 g x 12

**PRODUKT BESKRIVNING**

**Risoni – en form av “fusk ris”.**

Risoni, även ibland kallad orzo, är en typ av liten pasta som är förvirrande lik riskorn. Risoni anses vara en ganska lyxig form av pasta och är på många sätt pastans svar på risottoris. De kokas tills vätskan sugs upp och kan användas i rätter där man annars skulle välja ris. Om du specifikt längtar efter risoni, eller om du helt enkelt vill testa ett nytt och spännande alternativ till ris.
Pasta Risoni är en gammal italiensk tradition som uppstod för att kompensera för avsaknaden av ris i Italien. Risonipasta är en kort pasta i samma form som ris vilket ger ett välsmakande alternativ till ris. Det går givetvis att använda Risoni precis som annan kort pasta för en intressant twist på någon av dina favoriträtter. Passar också utmärkt i soppor. Testa att göra: Risoni con asparagi, limone e parmigiano. Superfräsch!

Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: italien. Kan innehålla spår av: **soja, senap, mollusker/blötdjur.**

| **NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g** | |
|---|---|
| Energi | 1494 kJ / 352 kcal |
| Fett | 1,6 g |
| - varav mättade fettsyror | 0,4 g |
| Kolhydrater | 73,0 g |
| - varav sockerarter | 2,1 g |
| Protein | 14,0 g |
| Salt | 0,01 g |

**Risoni – Pasta Jesce**

il gusto delle cose semplici – enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia. Förälskad i regionens smaker och trogen rötterna av sin stad;  Altamura – staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar – börjar företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.

Jesce har alltid gjort sin pasta på samma sätt – använder endast bronsmunstycken – olika till varje form – som skänker pastan dess typiska strävhet och gör att såsen fastnar bättre, samt den långsamma torknings-processen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!

**Risoni con asparagi, limone e parmigiano** 4  port

400 g Risoni * 1  knippe grön sparris (à ca 250 g) * skal av 1/2  citron *  1  schalottenlök * 2 1/2 dl riven parmesan * olivolja (till stekning) * 6 – 8 dl  kycklingbuljong (vatten och tärning eller fond) * salt * svartpeppar * riven parmesan

Koka risoni halva koktiden och häll av i ett durkslag * Ansa och skala sparrisen vid behov och skär den i mindre bitar * Skölj och skrubba citronen i ljummet vatten. Riv ner skalet i en skål * Finhacka löken. Riv parmesanosten * Använd en rymlig kastrull vid tillagning. Fräs lök och sparris i olivolja utan att få färg ett par minuter. Tillsätt den halvkokta risonin och rör runt. * Häll på buljongen, börja med den mindre mängden. Låt puttra försiktigt 3–5 minuter. Tillsätt mer buljong om det känns för tjockt * Tillsätt parmesan, rivet citronskal smaka av med salt och peppar * **Till servering:** Servera direkt med lite extra riven parmesan.

Italienska smaker sedan 1999

# Risoni - *Pasta Jesce*

## il gusto delle cose semplici - enastående i all sin enkelhet

Pasta Jesce föddes ur en familjs eviga kärlek till territoriet: Puglia.

Förälskad i regionens smaker och trogen röttema av sin stad; Altamura - staden som är känd för sina DOP-bröd och otaliga kvarnar - började företagets hantverksproduktion av färsk och torkad pasta.

Jesce har alltid gjort sin pasta på samma sätt - använder endast bronsmunstycken - olika till varje form - som skänker pastan dess typiska strävhet och gör att såsen fastnar bättre, samt den långsamma torkningsprocessen i 40-45°C i upp till 48 timmar.

Resultatet blir en fantastisk pasta!






### Risoni

ARTIKELNR. 13072

**Risoni - en form av "fusk ris".**

Risoni, även ibland kallad orzo, är en typ av liten pasta som är förvirrande lik riskorn. Risoni anses vara en genius lyng form av pasta och är på många sätt pastans svar på risottons. De kokas från vitlöken sugs upp och kan användas i rätter där man annars skulle välja ris. Om du specifikt längtar efter risoni, eller om du helt enkelt vill testa ett nytt och spännande alternativ till ris.

Pasta Risoni är en gammal italiensk tradition som uppstod för att kompensera för avsaknaden av ris i Italien. Risoninpasta är en kort pasta i samma form som ris vilket ger ett välsmakande alternativ till ris. Det går givetvis att använda Risoni precis som annan kort pasta för en intressant twist på någon av dina favoriträtter. Passar också utmärkt i soppor. Testa att göra: Risoni con asparagi, limone e parmigiano. Superfräsch!

**Typ av pasta:** Torkad Durumvetepasta.
**Kavalitet:** Bronsextrud och långsam torkningsprocess.
**Serverieg:** Tillsammans med sparris och citron
"Risoni con asparagi, limone e parmigiano".
**Storlek/Volym:** 500 g x 12

| NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G | |
|---|---|
| Energi | 1494 kJ / 352 kcal |
| Fett | 1,6 g |
| - varav mättade fettsyror | 0,4 g |
| Kolhydrater | 73,0 g |
| - varav sockerarter | 2,2 g |
| Protein | 12,0 g |
| Fibrer | 3,6 g |
| Salt | 0,01 g |

Ingredienser: **durumvetemjöl***, vatten. *Ursprungsland: Italien. Kan innehålla spår av **soja, sesam, mollusker/blötdjur**.
Förvaras: Torrt, mörkt och svalt. Bäst före: se förpackning

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se