

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

PARMIGIANO REGGIANO CREAM

CODICE <i>Product Code</i>	PESO NETTO <i>Net Weight (g)</i>	EAN	ITF
LOAA2BG700-006	410	8001060045927	18001060045924

PZ X CARTONE <i>Pcs x tray</i>	DIMENSIONE CARTONE <i>Tray dimension (cm)</i>			PALLETTIZZAZIONE <i>Palletisation 80x120</i>		
	LARGHEZZA <i>Width</i>	PROFONDITÀ <i>Depth</i>	ALTEZZA <i>Height</i>	CT X STRATO <i>Trays X layer</i>	STRATI <i>Layers</i>	CT TOTALI <i>Total trays</i>
6	16	24	11,5	21	9	189



sacla.it • sacla.com



AUT. CONSORZIO
PARMIGIANO REGGIANO

Una specialità pronta all'uso, perfetta per chi cerca un condimento raffinato e versatile!

Il Parmigiano Reggiano nasce in Emilia Romagna e la sua produzione rappresenta un'arte tramandata nei secoli.

Dopo la lavorazione, il formaggio viene sottoposto a una lunga stagionatura, che dona aroma, consistenza e sapore caratteristici. Il profondo legame con il territorio e il rispetto della tradizione hanno portato al riconoscimento DOP, rendendolo un simbolo dell'eccellenza gastronomica italiana.

Parmigiano Reggiano originated in Emilia Romagna and its production represents an art that has been handed down over the centuries.

After processing, the cheese undergoes a long ageing process, which gives it its characteristic aroma, texture and flavour. Its deep connection with the territory and respect for tradition have led to its PDO recognition, making it a symbol of Italian gastronomic excellence.

Ideale per

Ideal for

MANTECARE PASTA E RISOTTI

Ideal for creaming pasta and risottos

IMPREZIOSIRE CARNI E VERDURE

Enhancing meat and vegetables

FARCIRE ANTIPASTI

Filling appetisers

1939
SACLÀ



Risotto con Crema al Parmigiano Reggiano e funghi

Risotto with Parmigiano Reggiano cream
and mushrooms



Ingredienti | 4 persone

- 320 g riso
- 400 g funghi misti freschi o surgelati
- 2 spicchi aglio
- 1,2 l brodo vegetale
- Olio qb
- Crema al Parmigiano Reggiano
- Sale fino q.b.
- Prezzemolo
- 320 g rice
- 400 g mixed fresh or frozen mushrooms
- 2 cloves of garlic
- 1.2 l vegetable stock
- Oil to taste
- Parmigiano Reggiano cream
- Fine salt to taste
- Parsley



PROCEDIMENTO

Aggiungere l'olio in una padella con uno spicchio di aglio e lasciar soffriggere. Intanto tagliare i funghi e farli saltare in padella. Quando i funghi saranno pronti aggiungere il riso e un mestolo di brodo. Aggiungere brodo man mano fino a quando il riso non sarà ben cotto e il liquido completamente assorbito. Spegner la fiamma e aggiungere qualche cucchiaino di crema al Parmigiano Reggiano. Amalgamare il tutto e impiattare. Aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato per decorare.

Add the oil to a pan with a clove of garlic and fry gently. Meanwhile, chop the mushrooms and sauté them in the pan. When the mushrooms are ready, add the rice and a ladleful of stock. Add broth gradually until the rice is well cooked and the liquid is completely absorbed.

Turn off the heat and add a few tablespoons of Parmigiano Reggiano cream. Mix everything together and serve. Add a sprinkling of chopped parsley to garnish.

1939
SACLÀ