



L'ARTE DELLA BRESAOLA

Dal 1964

BRESAOLA 200€

Julienne
di bresaola

SCOPRI DI PIÙ



Leggera e gustosa: stimola la tua creatività in cucina!

Bresaola 2GO è la nuova Julienne di bresaola Bordini, una vera rivoluzione in cucina: **gustosa** e **versatile** è perfetta per uno snack saporito, un **topping inaspettato** e per un twist speciale ad ogni tua ricetta! Ottenuta dalle carni migliori e lavorata secondo l'antica **ricetta di famiglia**, la Julienne di bresaola è un prodotto che coniuga bontà e **leggerezza** con il giusto apporto di proteine. Non resta che assaggiarla!



Timballo di riso Venere

UN PIATTO LEGGERO E GOURMET PERFETTO PER STUPIRE GLI OSPITI A CENA



DIFFICOLTÀ
FACILE



TEMPO
25 MINUTI



PORZIONI
2 PERSONE

INGREDIENTI

160g di riso Venere | **400ml** di brodo vegetale | **15** mirtilli | Mezzo scalogno | **1** bicchiere di vino bianco | **25g** di parmigiano grattugiato

PROCEDIMENTO

Tritate lo scalogno e fatelo **rosolare con l'olio** in una padella. Versate il riso, spadellate e, quando è **tostato**, sfumate con il **vino bianco**.

Cuocete il riso e bagnatelo con il brodo quando necessario. A **5 minuti dal termine** della cottura, aggiungete quasi tutti i **mirtilli**.

Una volta cotto il riso, **mantecatelo con il parmigiano**.

Impiattate il riso servendovi di un coppapasta e guarnite con scaglie di parmigiano, mirtilli freschi e **Julienne di bresaola Bordoni**.

Buon appetito!

PROVALA!



L'ARTE DELLA BRESAOLA

Dal 1964

**Per scoprire altre ricette, seguici
sui nostri canali social!**

f Bresaola Bordoni
@ bresaolabordoni

#bresaola2go

www.bresaolabordoni.it