Riso Margherita
Il riso Carnaroli è il prodotto d'eccellenza, unico nel suo genere, dai chicchi integri e sodi di grandi dimensioni è adatto alla preparazione di risotti gourmet e insalate.
La Selezione Speciale è la migliore produzione dell'annata, con caratteristiche di dimensione e resa superiori.

U ris u ness in l' acqua e il mor in du vin.
Il riso nasce nell'acqua e muore nel vino.

PROVERBIO

RISO MARGHERITA
DAL 1904

A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ *Il risotto avanzato è tra gli alimenti più versatili per le ricette del riciclo: arancini, supplì, sartù, al salto, frittate...* **www.alezionedisostenibilita.it**

A LEZIONE DI RISO MARGHERITA

La collaborazione con L'Accademia Italiana Chef fa nascere sempre cose buone, come i risotti degli allievi che hanno saputo valorizzare un prodotto di eccellenza come quello di Riso Margherita. Tutte le ricette le trovi su www.frigomagazine.com/categoria/riso-margherita

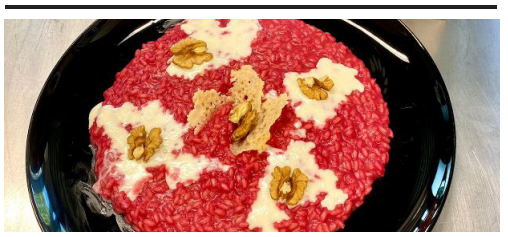
Engoldened Green Risotto
Ricetta di Dila Monteiro

Risotto alla rapa rossa, crema di taleggio e tuorlo.
Ricetta di Roberto Pirrotta

Favola
Ricetta di Simona Innocente

Risotto alla zucca in barca
Ricetta di Carella Elvira Gabriella

Risotto Alba Rosa
Ricetta di Eliane Monteiro Da Silva



Il Nord incontra il Sud
Ricetta di Giuseppe Bigatti & Angelo Perera