

LE RICETTE

Cascina Daneto
1948

RISOTTO CON SALSICCIA E ASPARAGI

PER 4 PERSONE

300 G DI RISO NUOVO MARATELLI
100 G DI SALSICCIA
1 LITRO DI BRODO
1 MESTOLO DI VINO BIANCO
10 G DI CIPOLLA TRITATA
6 ASPARAGI
50 G DI BURRO
50 G DI FORMAGGIO GRATTUGIATO



METTERE IN UNA CASSERUOLA L'OLIO, AGGIUNGERE LA CIPOLLA TRITATA E FARE ROSOLARE, QUINDI UNIRE IL RISO E FAR TOSTARE. AGGIUNGERE GLI ASPARAGI TAGLIATI A RONDELLE, BAGNARE CON IL VINO BIANCO E FAR EVAPORARE; INIZIARE A BAGNARE CON IL BRODO BOLLENTE, MAN MANO CHE SI ASCIUGA E CONTINUARE FINO A COMPLETA COTTURA DEL RISO. TOGLIERE LA CASSERUOLA DAL FUOCO E MANTECARE CON IL BURRO; COSPARGERE CON IL FORMAGGIO GRATTUGIATO E SERVIRE.

RISOTTO ALLA PROVOLA AFFUMICATA E NOCI

PER 4 PERSONE

250 G DI RISO CARNAROLI
2 CUCCHIAI DI CIPOLLA TRITATA
50 G DI BURRO
2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
1 MESTOLO DI VINO BIANCO
80 G DI PROVOLA AFFUMICATA
20 G DI GHERGHI DI NOCI TRITATE
1 LITRO DI BRODO
SALE E PEPE



METTERE IN UNA CASSERUOLA L'OLIO, AGGIUNGERE LA CIPOLLA TRITATA E FARE ROSOLARE, QUINDI UNIRE IL RISO E FAR TOSTARE. BAGNARE CON IL VINO BIANCO E FAR EVAPORARE; INIZIARE A BAGNARE CON IL BRODO BOLLENTE, MAN MANO CHE SI ASCIUGA. CONTINUARE FINO A COMPLETA COTTURA DEL RISO. TOGLIERE LA CASSERUOLA DAL FUOCO E MANTECARE CON IL BURRO. DISTRIBUIRE IL RISOTTO IN QUATTRO PIATTI FONDI COMPLETARE CON LA PROVOLA TAGLIATA A FETTE E LE NOCI.



PRODOTTI NOSTRANI
LI CONOSCI DA SEMPRE,
LI RICONOSCI DA OGGI

CASCINA DANETO

RISI SUPERFINI
E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

CASCINA DANETO

15040 Occimiano - AL

Tel 0142.809117 / Fax 0142 808008

E-mail: daneto@hotmail.it

www.cascinadaneto.it



LA NOSTRA AZIENDA

LA CASCINA DANETO

SI TROVA AD OCCIMIANO, NEL MONFERRATO CASALESE, AI PIEDI DELLE COLLINE, DOVE FINISCONO I VIGNETI E INIZIANO LE RISAIÈ.

LA NOSTRA AZIENDA È A CONDUZIONE FAMILIARE: PRODUCIAMO RISO DAL 1948 UNENDO SAPIENZA E MODERNITÀ.



LAVORIAMO IL RISO DIRETTAMENTE IN AZIENDA CON TECNICHE TRADIZIONALI AFFIANCATE A MODERNE TECNOLOGIE.

OFFRIAMO AI NOSTRI CLIENTI UN PRODOTTO DI QUALITÀ, SELEZIONATO E CONTROLLATO IN OGNI FASE, DALLA PRODUZIONE AL CONFEZIONAMENTO.



POTETE TROVARE I NOSTRI PRODOTTI PRESSO IL NOSTRO SPACCIO IN AZIENDA

APERTO TUTTO L'ANNO
TUTTI I GIORNI

APERTO ANCHE LA DOMENICA
(NON SI ACCETTANO CARTE DI CREDITO)

I NOSTRI PRODOTTI

I RISI

Cascina Daneto
1948

RISI ITALIANI DI ALTA QUALITÀ, IN ASTUCCI DA KG 1 SOTTOVUOTO, E NEL TRADIZIONALE SACCO IN COTONE DA KG 2 E KG 5.

- RISO SUPERFINO CARNAROLI
- RISO SUPERFINO ARBORIO
- RISO SUPERFINO BALDO
- RISO SEMIFINO NUOVO MARATELLI
- RISO SEMIFINO VIALONE NANO
- RISO FRAGRANCE
- RISO INTEGRALE



I RISOTTI

Cascina Daneto
1948

I NOSTRI RISOTTI SONO FACILI DA PREPARARE CON 15 MINUTI DI COTTURA AGGIUNGENDO SOLO ACQUA CALDA. SONO CONFEZIONATI CON RISO CARNAROLI DI NOSTRA PRODUZIONE E VERDURE LIOFILIZZATE SCELTE. TE LI OFFRIAMO IN 10 GUSTI:

- FUNGHI PORCINI
- POMODORO E ORIGANO
- RADICCHIO
- PISELLI E POMODORO
- ORTOLANA
- CARCIOFI
- ASPARAGI
- PORRI
- ORTICA
- PEPERONI
- ROSA



LE MOUSSE DOLCE RISO

Cascina Daneto
1948

UN PREPARATO PER UNO SQUISITO DOLCE AL CUCCHIAIO, DA GUSTARE CALDO O FREDDO. LE NOSTRE MOUSSE SONO A BASE DI RISO 100% SONO LEGGERE E DIGERIBILI, IDEALI A MERENDA O COME DESSERT. LE MOUSSE DOLCE RISO SI PREPARANO IN SOLI 8 MINUTI DI COTTURA, BASTA AGGIUNGERE 500 ML DI LATTE. IN 7 GUSTI:

- CACAO
- NOCCIOLA
- VANIGLIA
- MANDORLA
- AMARETTO
- ROSA
- CIOCCOLATO BIANCO



E ALTRO ANCORA

Cascina Daneto
1948

LA CASCINA DANETO VI OFFRE INOLTRE:

- FARINA DI MAIS MACINATA A PIETRA
- FARINA DI RISO
- SEMOLA DI RISO
- PASTA DI RISO 100%
- PASTA DI MAIS 100%
- BISCOTTI DI RISO 100%
- PASTE DI MELIGA

