



## Farina di Riso Per Polenta



Ottenuta dalla macinatura grossa del Riso Vialone Nano, dal quale eredita gusto dolce e delicato, armonia e grande digeribilità.

Non contiene glutine e quindi non lievita. Può essere usata in purezza oppure mescolata a farine di grano o di altri cereali.

Con il sistema di cottura tradizionale della polenta si ottiene una crema bianca, delicatissima, soffice e di particolare digeribilità per l'assenza di glutine. Si può condire con qualsiasi salsa, ma si esalta in particolare con il pesce, i crostacei e i funghi. Interessante anche l'accostamento con il Gorgonzola.

Confezioni disponibili: Confezione ATM da 1 kg