

## 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

