

# Receptes creatives

amigues de la **biodiversitat**  
i de la prevenció del  
**malbaratament alimentari**



## Croquetes d'arròs



20' de  
preparació +  
15' fregit



30 unitats

Aprofitem  
el pa sec!



1 Bullir al gust

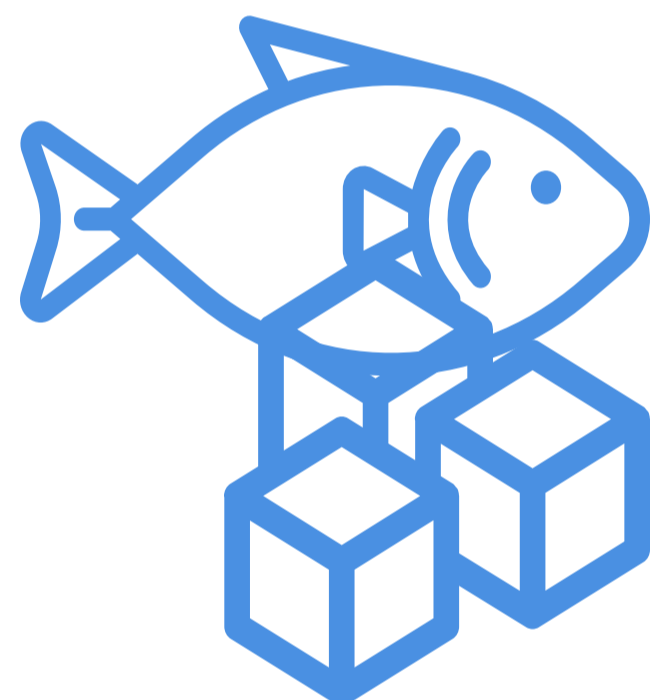
2 Barrejar fins formar la pasta



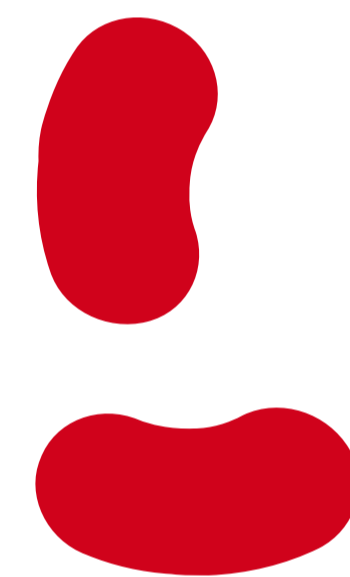
75 g



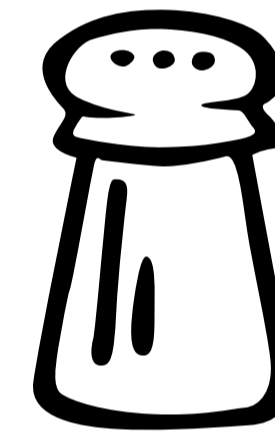
n.2



1 llauna  
tonyina en  
oli oliva



xoriç ibèric  
tallat a daus  
petits (40 gr)



sal

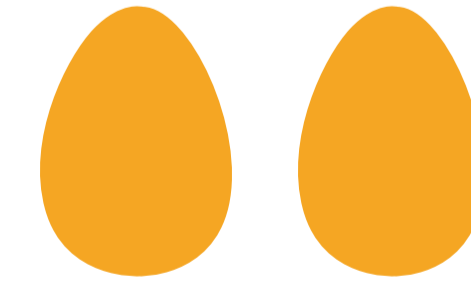


Riet Vell va ser creada per SEO/BirdLife, l'organització conservacionista més antiga d'Espanya, amb l'objectiu de treballar per una agricultura que contribueixi a la conservació d'espècies i hàbitats amenaçats en espais naturals. Els arrossos i pastes Riet Vell son productes ecològics, conreats mitjançant mètodes que afavoreixen la conservació del delta de l'Ebre i d'algunes espècies d'aus aquàtiques amenaçades

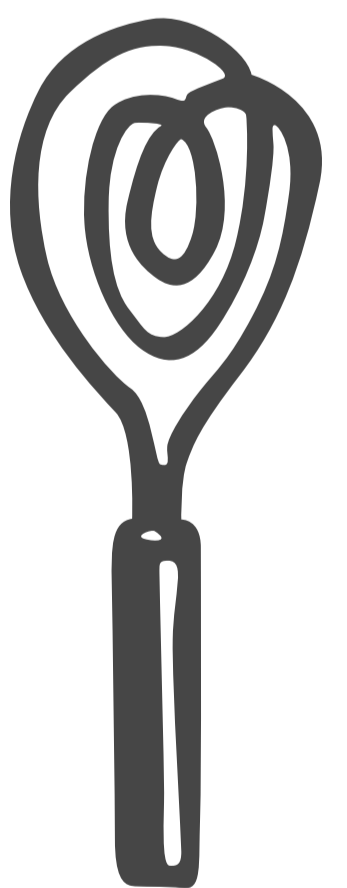
2 Donar forma a les croquetes



3 Xopar-les en ou batut i  
després en pa ratllat



n.2



4 Fregir



oli d'oliva  
extra  
"salvatge"!



Molt calent

En els contraforts del Parc Natural del Montsant, a la comarca dels Garrigues, l'associació Trenca destil·la la pura essència del bosc mediterrani: 'Salvatge', el suc d'oliveres centenàries. El fruit és collit a mà i premsat en fred per a obtenir un oli d'oliva verge extra ecològic d'una qualitat màxima. T'encatarà!

Bon profit!

Una proposta de:



Comprant aquests productes contribueixes als projectes d'educació i biodiversitat que duen a terme aquestes entitats

