

Receptes creatives

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



Risotto de cervesa ecològica amb brou de reaprofitament

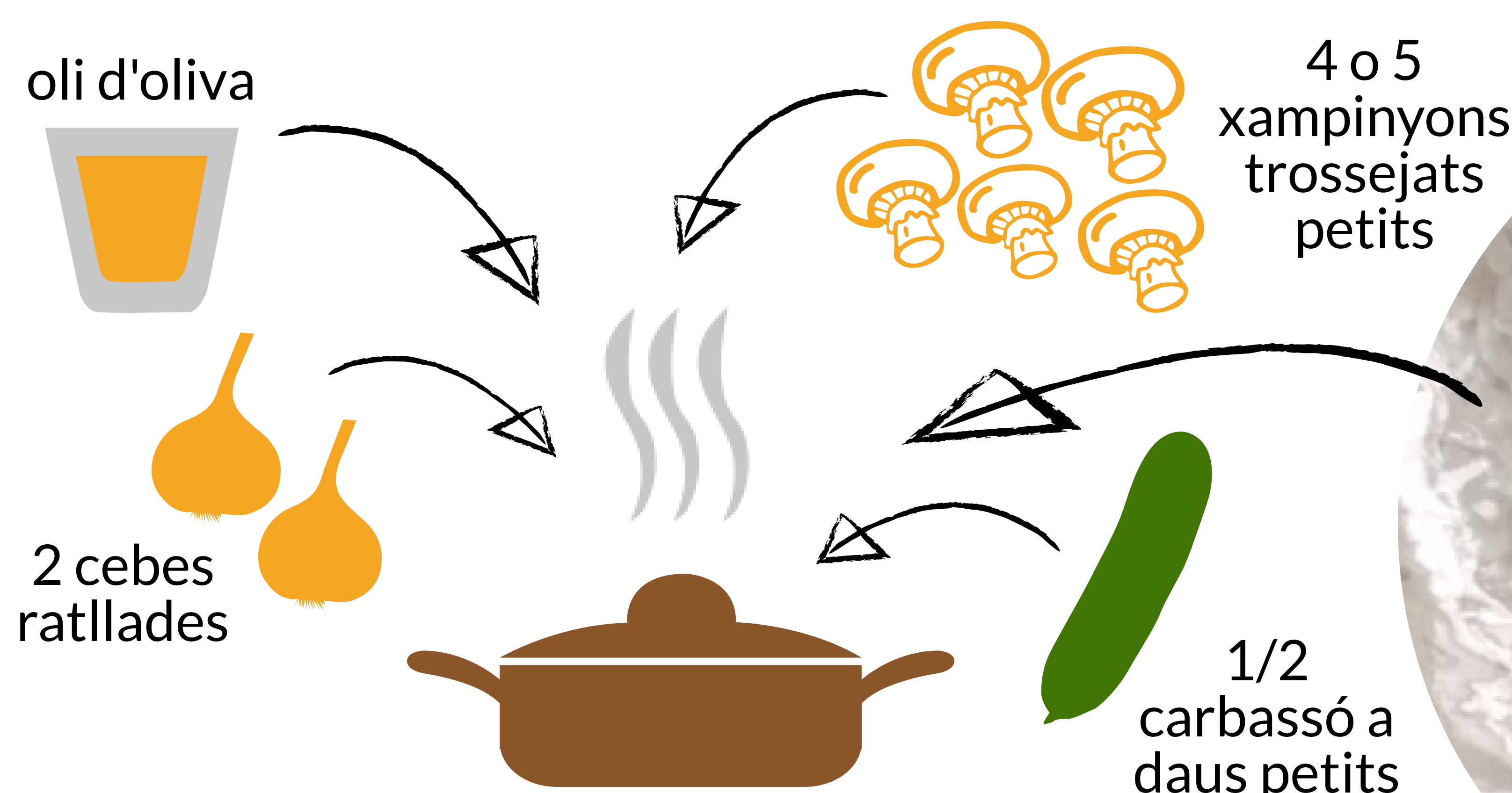


60'
aproximadament



4 porcions

1 Fer la base del Risotto...



4 tasses d'arròs

Com fer-lo? Posar un raig d'oli a la cassola i introduir les cebes. Quan la ceba estigui transparent, incorporar el carbassó i els xampinyons fins estar al punt. Afegir l'arròs i donar unes voltes...

2 Afegir la cervesa, el brou i cuinar...



1/2 litre

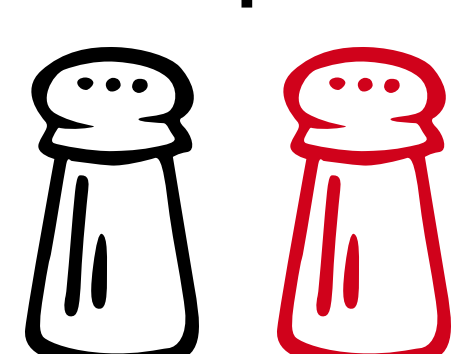
Aprofita brou d'altres elaboracions i/o sobrant per la recepta!



No
llencem
res!

1 litre de brou
de pollastre

sal pebre



80 grs.
formatge
parmesà
ratllat

3 Remenar i servir...



Com fer-lo? Quan l'arròs comenci a canviar de color, regar amb la cervesa i remoure'l bé per reduir-la. Afegir el brou, salpebrar-lo i deixar-lo coure 15'. Posteriorment, escampar el parmesà, apagar el foc, tancar la cassola i deixar reposar 5'...

Bon
profit!

L'Associació Mediambiental La Sínia impulsa el programa de custòdia al riu Gaià per conservar la biodiversitat de l'entorn fluvial i fomentar el voluntariat i l'educació ambiental. Aquesta cervesa, de gust suau i amb una dolçor que equilibra l'amargor, neix de la col·laboració entre La Sínia i la cerveseria Les clandestines. Tasta en la cervesa tots els aromes i textures del paisatge!



Riet Vell, creada per l'organització conservacionista SEO/BirdLife amb l'objectiu de treballar per una agricultura que contribueixi a la conservació d'espècies i hàbitats amenaçats, produeix llegums, arrossos i pastes ecològics, conreats mitjançant mètodes que afavoreixen la conservació del Delta de l'Ebre i d'algunes espècies d'aus aquàtiques amenaçades.



Una proposta de:



Comprant aquests productes contribueixes als projectes de biodiversitat que duem a terme les entitats ambientals