



OSSOBUCO CON CREMA DI RISO ALLO ZAFFERANO

.....

CONSERVARE

Da 2° a 4°C

CONSUMARE ENTRO

10 gg dalla data di produzione (/ /)

INGREDIENTI

Carne di bovino, sedano, carota, cipolla, sale, olio,
pepe, agrumi, prezzemolo, aglio, pomodoro,
riso, zafferano, latte

COME SI PREPARA

Scalda in acqua bollente per 8 minuti
l'ossobuco nella sua busta.

Scalda in acqua bollente per 3 minuti
la salsa nella sua busta.

Oppure guarda la nostra video ricetta!

IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Servi con trito di prezzemolo, aglio e scorza di limone.

CARNE & BICCHIERI



MATAMA'
—delivery—