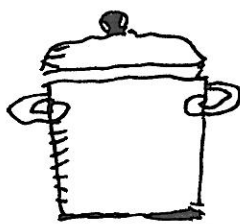


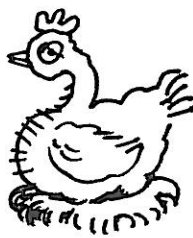
riciclare il riso per un piatto con il sorriso!



COSA
OCCORRE



AVANZI DI
RISO, RISOTTO...



1 UOVO



FORMAGGIO
GRATTUGGIATO



BURRO



PANE
GRATTUGGIATO



STAMPINI
DI
METALLO

SBATTERE L'UOVO,
UNIRE AL RISO
E AGGIUNGERE
FORMAGGIO

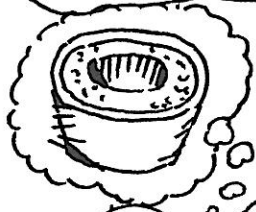


SCIOLIERE
POCO BURRO A
FUOCO DOLCE



UNGERE
L'INTERNO
DEGLI
STAMPINI

FAR ADERIRE AL
BURRO IL
PAN
GRATTATO



«A QUESTO PUNTO
FODERARE GLI
STAMPINI CON IL
RISO LASCIANDO
UNO SPAZIO AL CENTRO
CHE RIEMPIREMO CON...»

avanzi!

RICICLIAMO
GLI AVANZI!



TRITIAMO
GRATTUGGIAMO
SPEZZETTIAMO...

PEZZETTI DI
FORMAGGIO



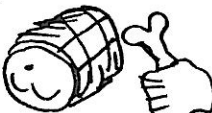
SPINACI



BOLLITE
STUFATE
ARROSTITE

VERDURE PATATE

PISELLI



PEZZI DI POLLO

ARROSTI

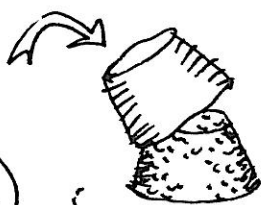


TRASFORMIAMO GLI
AVANZI IN UN PIATTO
D'AGOURMET!
FILETTI DI
PESCE

UNA VOLTA
RIEMPITO
TUTTO LO
STAMPINO



IN FORNO A
180° PER 5/10
MINUTI



CAPOVOLGETE
SU UN PIATTO

QUESTA SERA HO
PREPARATO AVANZO
DI RISOTTO CON UN
CUORE DI BESCIA-
MELLA, MOZZARELLA
EMMENTALER
SU UN FONDO
DI RAGU!



BUON
APPETITO



ricetta a cura dello chef
Laura Quintaralle
www.cuocadeltuodomicilio.com