

Riso e Dintorni

PRODOTTI ALIMENTARI PER LA BUONA CUCINA

NEWSLETTER

www.risoedintorni.it
Cascina Cardinala, 27020 Scaldasole (PV)
tel. 0382.901508 fax 0382.907969
news@risoedintorni.it

Numero 1
del 04/01/2010

Risoedintorni: 10 anni di e-commerce!

In questo numero:

Notizie

Dieci anni di e-commerce!

Offerta del mese

Spedizione gratuita

Ricette

Risotto zucchine e zafferano

Riso saltato con verdure

Miglio per un piatto unico

Prodotti del territorio

Vino D.O.C. dell'Oltrepò Pavese

Novità sul sito

Cesti regalo on line

Metodi di pagamento

Notizie

Dieci anni di e-commerce!

Il sito risoedintorni.it è in linea dal 2001: questo è quindi il decimo anno di attività di vendita online. Una grande soddisfazione per noi che ci lavoriamo e vediamo come l'interesse per i prodotti naturali, curati artigianalmente e con passione, trovi sempre più consensi.

Ecco perché abbiamo deciso di mandare una *newsletter* periodica, una volta al mese, in cui presentiamo le offerte in corso, le novità in catalogo, qualche ricetta e notizie sul mondo del riso e sui prodotti che vendiamo. Vorremmo anche farvi vedere come la Lomellina, la zona dove ci troviamo, sia ricca di bellezze naturali e artistiche e non solo una pianura piena di nebbia e zanzare!

La newsletter la inviamo a tutti i clienti che si sono registrati nel sito. Chi non desidera riceverla, può cancellarsi premendo il tasto in fondo alla pagina. Chi invece vuole fornirci commenti e suggerimenti, scriva a news@risoedintorni.it e ci farà cosa assai gradita!

Offerta del mese

Spedizione gratuita

Spedizione gratuita per chi acquista 100 euro di prodotti! Continua la promozione di dicembre che offre la spedizione gratuita con PaccoCelere3.

Nel carrello della spesa viene indicato l'importo raggiunto e quanto manca per avere la spedizione gratuita che equivale ad un risparmio di almeno 6 euro. Se siete vicini alla soglia di 100 euro, vale la pena aggiungere qualche prodotto...

Ricette

Risotto zucchine e zafferano

Un risotto facile, colorato e saporito! Usate riso superfino (Carnaroli, Baldo, Roma o Arborio). Preparate un soffritto da far indorare in un tegame e versate il riso (70-80 grammi a persona) mescolando per un paio di minuti, in modo che si leghi bene al soffritto. Nel frattempo avrete messo sul fuoco del brodo, meglio se vegetale, e tagliato a fettine molto sottili un paio di zucchine, possibilmente non troppo grandi. Versate le

Risoedintorni: 10 anni di e-commerce!

zucchine nel brodo e lasciatele cuocere.

Torniamo al riso che si è tostato e ora va bagnato con poco vino bianco o direttamente con il brodo, mescolando lentamente e lasciandolo sempre coperto di brodo. Fate cuocere per 10 minuti, sempre aggiungendo brodo man mano che il riso lo assorbe.

Fate sciogliere una bustina di zafferano in poco brodo e versatelo sul riso, mescolando. Con una rasina raccogliete le zucchine e versatele sul riso. Osservate i chicchi di riso: quando assumono una colorazione uniforme, sono cotti. Regolatevi con il brodo in modo da avere il riso morbido ma non con troppa acqua, assaggiate e quando i chicchi sono morbidi, spengete il fuoco.

Aggiungete un pezzo di burro, parmigiano grattugiato e mantecate per un paio di minuti, regolate il sale e servite su un piatto di portata.

Riso saltato con verdure

Un piatto veloce, leggero e saporito.

Per due persone: 150 grammi di riso Apollo, 1 carota, 1 porro (o 1 cipolla), 4 pomodorini, 50 grammi di piselli surgelati, 50 grammi di mais, olio di oliva extravergine

Con un pelapatate, affettate la carota a strisce fini e sottili. Versate il riso Apollo, le strisce di carota, i piselli e il mais in un pentola con 2 litri d'acqua fredda e salata. Mettere a bollire a fuoco vivo. Quando l'acqua bolle e il riso forma la schiuma, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per altri 5 minuti. Affettate il porro a strisce sottili e mettete a soffriggere in padella, con un po' d'olio. Assaggiate il riso che deve essere cotto ma abbastanza al dente. Scolate e versate tutto nella padella a fuoco vivace, mescolando per un paio di minuti. Aggiustate di sale e a piacimento aggiungete pepe o altre spezie. Servite su un piatto di portata.

Miglio per un piatto unico

Il miglio è un cereale con ottime qualità nutritive e che si prepara in pochi minuti. Va bollito per 10-12 minuti fino a che diventa morbido. Può essere mangiato così come è, condito con olio extravergine di oliva o con sugo di pomodoro fresco. Vi proponiamo una ricetta per un piatto unico veloce e gustoso.

Lessate il miglio (100 grammi a testa) insieme a un paio di manciate di piselli surgelati. Quando miglio e piselli sono cotti, versateli in una padella calda, appena unta, unendo un paio di uova sbattute e formaggio, grattugiato o a cubetti. Mescolate per far amalgamare le uova e sciogliere il formaggio, spengete il fuoco e aggiungete dei cubetti di pomodoro crudo, aggiustate di sale e servite su un piatto di portata.

Prodotti del territorio

Vino D.O.C. dell'Oltrepò Pavese

Abbiamo selezionato alcune cantine **dell'Oltrepò Pavese** che presentano ottime bottiglie di vino D.O.C. come Bonarda, Barbera, Buttafuoco, Rosso.

L'ampia scelta di vini, una qualità in costante progresso e un rapporto qualità-prezzo invitante fanno dell' **Oltrepò Pavese** una delle zone più interessanti del panorama enologico italiano.

sul sito nella sezione [VINI](#)

Novità sul sito

Cesti regalo on line

Come ogni anno, anche per le feste appena trascorse, la Cascina di Ilaria confeziona un gran numero di cesti regalo che Aziende e privati ordinano come regali. E' una soluzione di effetto, sempre gradita e di costo contenuto.

Abbiamo pensato di mettere in linea i cesti regalo tutto l'anno perché non ci sono solo le feste di Natale: ogni occasione è buona per regalare prodotti alimentari di qualità!

Nella sezione [CESTI](#) trovate varie proposte tra cui scegliere quella che vi pare più adatta per contenuto e prezzo. E se volete una confezione tutta speciale, chiamateci al numero 0382.901508 e la prepareremo a vostro piacimento!

Metodi di pagamento

Risoedintorni: 10 anni di e-commerce!

E' possibile acquistare con più forme di pagamento. Abbiamo cercato di facilitare il più possibile i clienti introducendo il bonifico bancario e PayPal tra le carte di credito accettate, insieme ad American Express, Visa e MasterCard. Resta sempre valido il contrassegno che è però limitato al valore massimo di 100 euro.
