



Risotto ai piselli e mozzarella di bufala con scorza di limone e basilico

40 minuti

8



Limone



Scalognon



Mozzarella di Bufala
campana Dop



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Burro



Riso



Brodo Granulare
Vegetale



Piselli in scatola



Basilico



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella di Bufala campana Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Piselli in scatola	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	453 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3093 kJ/ 739 kcal	684 kJ/ 163 kcal
Grassi (g)	30 g	7 g
Grassi saturi(g)	18 g	4 g
Carboidrati (g)	77 g	17 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	16 g	3 g
Proteine (g)	34 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.4 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 10) Sedano

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



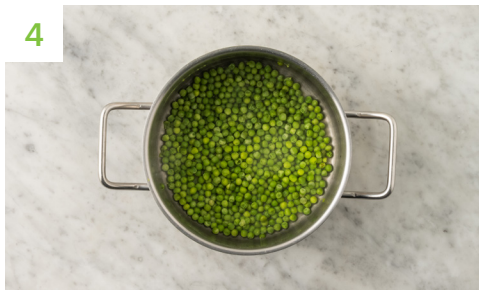
Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare il brodo

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona, scioglietevi il **brodo**, mescolate, assaggiate e aggiustate di **sale** per regolarne la sapidità.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.



Insaporire i piselli

- Scaldate nel frattempo un filo di **olio extravergine** in un'altra pentola.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione, sciacquateli sotto acqua corrente, trasferiteli nella pentola con un mestolo di **brodo**, **sale**, **pepe** e stufate per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Infine frullateli con qualche foglia di **basilico** e un cucchiaino di **olio extravergine** per persona fino a ottenere una crema.



Cuocere il riso

- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola e soffriggete lo **scalogno** a fuoco basso per 2-3 minuti. Unite il **riso** e tostato a fiamma alta per 1-2 minuti, mescolando spesso.
- Bagnate il riso con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato.
- Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per 16-18 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato: dovreste ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.



Mantecare il riso

TIP: per un risotto più cremoso, lasciate il burro in frigo fino al momento dell'uso.

- Una volta che il riso sarà cotto, unite nella pentola due cucchiaini a testa di crema di **piselli** e mescolate con cura. Se desiderate un risultato ancora più cremoso, potete aggiungere altra crema di piselli e qualche cucchiaino di **brodo**.
- Spegnete il fuoco, aggiungete il **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.



Preparare la crema

- Tagliuzzate la **mozzarella** e trasferitela in un bicchiere del mixer.
- Aggiungete un cucchiaino di **olio extravergine**, **sale**, **pepe** e frullate fino a ottenere una crema.
- Se necessario, unite qualche cucchiaino di **brodo** per allungare la consistenza.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Disporre nei piatti

- Distribuite il **risotto** nei piatti e guarnitelo con la **crema di mozzarella**, un pizzico di **scorza di limone**, il restante **basilico** e un pizzico di **pepe**.
- Accompagnate con uno spicchio di **limone**.

Buon Appetito!