



# Risotto "alla gricia" al profumo di limone con crema di pecorino Dop e pancetta croccante

30 minuti

3



Pecorino romano Dop



Riso



Salvia



Limone



Pancetta



Noci



Burro



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: Pepe, Sale



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>227 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2891 kJ/ 691 kcal	1276 kJ/ 305 kcal
Grassi (g)	39 g	17 g
Grassi saturi (g)	15 g	7 g
Carboidrati (g)	62 g	27 g
Zuccheri (g)	1 g	1 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	23 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte

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](https://hellofresh.it)



## Cuocere il riso

**TIP: il pecorino è molto saporito, usate solo un pizzico di sale per l'acqua di cottura.**

- Portate a ebollizione 600 ml d'**acqua** (per 2 persone).
- Unite un pizzico di **sale** e lessate il **riso** per circa 13-14 minuti, mescolando spesso per fargli rilasciare più amido: a fine cottura dovrà risultare morbido e cremoso.



## Mantecare il risotto

- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).
- Una volta cotto, spostate il **risotto** dal fuoco, irroratelo con qualche goccia di succo di limone e aggiungete il **pecorino** e il **burro**.
- Mescolate energicamente per mantecare e unite 1-2 cucchiaini d'**acqua** per aumentare la cremosità, se necessario.



## Preparare la pancetta

- Scaldate nel frattempo una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti.
- Aggiungete la **pancetta** stendendo bene le fette, la **salvia** e rosolate per 4-5 minuti.
- Trasferite la pancetta su un piatto foderato con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.
- Spezzettate poi le fette in 3-4 pezzi ciascuna e tenete da parte.
- Tritate grossolanamente le **noci**.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Guarnite con i pezzetti di **pancetta**, le **noci**, un pizzico di scorza di **limone** e una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!