



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	227 g	100 g
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://www.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

- Scaldare 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!