



Risotto "al contadino non far sapere" con taleggio Dop, pere caramellate e noci

40 minuti

9



Riso



Taleggio Dop



Pera



Burro



Rosmarino



Glassa Al Balsamico



Noci



Brodo Granulare Vegetale



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Zucchero, 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
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Taleggio Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pera**	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	270 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2948 kJ/ 705 kcal	1094 kJ/ 261 kcal
Grassi (g)	34 g	13 g
Grassi saturi (g)	21 g	8 g
Carboidrati (g)	72 g	27 g
Zuccheri (g)	13 g	5 g
Fibre (g)	4 g	2 g
Proteine (g)	25 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 10) Sedano 14) Anidride solforosa e solfiti

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

1



Cuocere il riso

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** (per 2 persone) con il **brodo** e un pizzico di **sale**.
- Scaldate una padella a fuoco alto con un filo d'**olio** e tostate il **riso** con un pizzico di **sale** 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. Dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.

3



Mantecare il risotto

- Eliminate la crosta e riducete il **taleggio** a tocchetti.
- Una volta cotto, togliete il **riso** dal fuoco e incorporate il taleggio.
- Mescolate energicamente per mantecare; aggiungete poco brodo per allungare la consistenza, se necessario.
- Assaggiate e regolate di **sale** e **pepe** a piacere.

2



Caramellare le pere

- Nel frattempo, tagliate la **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia).
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e fate fondere il **burro**.
- Aggiungete le pere e il **rosmarino**, condite con un pizzico di **sale**, **pepe** e **zucchero** e cuocete per 7-8 minuti, voltandole a metà cottura.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete il **riso** nei piatti.
- Guarnite con le **pere** caramellate, le **noci** e la **glassa al balsamico**.

Buon Appetito!