



Risotto infornato alla salsiccia con pomodorini arrostito e formaggio

45 minuti

3



Cipolla



Salsiccia Di Maiale



Riso



Brodo granulare di pollo



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Pomodorini Datterini



Burro



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Pepe, Sale, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Salsiccia Di Maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) (8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini Datterini	250 g	500 g
Burro** (7)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	337 g	100 g	417 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2570 kJ/ 614 kcal	763 kJ/ 182 kcal	3205 kJ/ 766 kcal	769 kJ/ 184 kcal
Grassi (g)	24 g	7 g	36 g	9 g
Grassi saturi (g)	12 g	4 g	16 g	4 g
Carboidrati (g)	72 g	21 g	72 g	17 g
Zuccheri (g)	14 g	4 g	14 g	3 g
Fibre (g)	2 g	1 g	2 g	1 g
Proteine (g)	26 g	8 g	39 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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 gli ingredienti

- Scaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a tocchetti di 1-2 cm.



Infornare i pomodorini

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno, conditeli con un generoso filo d'**olio** e con un pizzico di **sale**, **pepe**, **zucchero** e mescolate.
- Cuoceteli in forno contemporaneamente con il **risotto** per circa 15 minuti, finché risulteranno dorati.



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando non sarà più rosa.

- Scaldate un filo d'**olio** a fuoco medio-alto in una padella capiente.
- Aggiungete la **cipolla** e soffriggete per 2-3 minuti.
- Unite la **salsiccia** e rosolate per 7-8 minuti, finché risulterà dorata.
- Incorporate il **riso** e tostatelo per 1-2 minuti.



Disporre nei piatti

- Sfnate il **risotto** e conditelo con il **formaggio grattugiato** e il **burro**.
- Sfnate i **pomodorini** e incorporatene metà nel **risotto**.
- Distribuite il **risotto** nei piatti e guarnite con il resto dei **pomodorini**.



Preparare il risotto

- Aggiungete nella padella 250 ml di **acqua** per persona, il **brodo**, mescolate bene e portate a ebollizione a fiamma medio-alta.
- Raggiunto il bollore, trasferite il **risotto** in una pirofila da forno.
- Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e cuocete in forno per 18-20 minuti, finché il liquido sarà stato assorbito.

Buon Appetito!