



Risotto allo stracchino mantecato al limone con pinoli, scalogno e basilico

40 minuti

13



Riso



Brodo Granulare Vegetale



Scalognò



Limone



Formaggio a pasta dura grattugiato



Stracchino



Basilico



Pinoli



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

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

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
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	5 g
Pinoli	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	239 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2371 kJ/ 567 kcal	992 kJ/ 237 kcal
Grassi (g)	22 g	9 g
Grassi saturi(g)	11 g	5 g
Carboidrati (g)	69 g	29 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	4 g	2 g
Proteine (g)	21 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 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

- Portate a bollore 500 ml di **acqua** per persona con **brodo granulare**. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Assaggiare e aggiustate di **sale** se desiderate un brodo più sapido.
- Tostate i **pinoli** in una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti per 1-2 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno dorati e fragranti, poi spostateli in una ciotolina.
- Tritate finemente lo **scalogno**.



Preparare lo stracchino

- Nel frattempo che cuoce il risotto, tritate il **basilico**.
- Trasferite in una ciotola lo **stracchino**, un filo d'**olio**, un pizzico di **basilico**, **sale**, **pepe** e lavorate il composto con un cucchiaino fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Grattugiate la scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Tostare i pinoli e il riso

- Riportate la padella su fuoco medio e rosolate lo **scalogno** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando regolarmente.



Mantecare il risotto

- TIP: per un risotto cremoso, assicuratevi di rimuovere il burro dal frigo solo poco prima dell'uso.**
- Spegnete il fuoco, unite nel risotto 2 cucchiaini di **burro**, il succo di uno spicchio di **limone**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
 - Assaggiare e aggiustate di **sale** e **pepe**.



Cuocere il risotto

- 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 e mescolando spesso: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.



Disporre nei piatti

- TIP: la scorza di limone ha un sapore particolare, dosatela secondo i vostri gusti.**
- Disponete il **risotto** nei piatti e adagiate sopra la **crema di stracchino**.
 - Guarnite con il **basilico** rimasto, i **pinoli** tostati, un pizzico di **scorza di limone** a piacere e una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!