



Risotto agli asparagi, mazzancolle e lime con fonduta di Grana Padano e glassa al balsamico

45 minuti

17



Riso



Grana Padano Dop



Brodo Granulare Vegetale



Asparago



Panna Da Cucina



Lime



Scalognolo



Glassa Al Balsamico



Mazzancolle tropicali



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

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

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
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Asparago**	1 pezzo	2 pezzi
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	496 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2420 kJ/ 578 kcal	488 kJ/ 117 kcal
Grassi (g)	17 g	3 g
Grassi saturi(g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	81 g	16 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	28 g	6 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

5) Crostacei 7) Latte 8) Uova 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



Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona. Scioglietevi il **brodo**, assaggiate e aggiungete **sale** per regolare la sapidità.
- Eliminate la parte più coriacea dei gambi degli **asparagi**, ricavate le punte e tagliate il resto a tocchetti di 0,5 cm.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Grattugiate la scorza del **lime** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e tagliatelo a spicchi.



Preparare la glassa

- Sciogliete intanto a fuoco medio in un pentolino 2 cucchiaini rasi di **zucchero** (per 2 persone) con la **glassa al balsamico** per circa 2-3 minuti, fino a ottenere una **glassa**.



Preparare la fonduta

- Scaldate a fuoco medio-alto un filo d'**olio** in una ampia padella antiaderente dai bordi alti, unite le punte degli **asparagi**, 1-2 cucchiai d'**acqua** e stufatele con il coperchio per 5-6 minuti, finché si saranno ammorbidite. Togliete il coperchio e lasciatele dorare 1-2 minuti, quindi spostatele in un piatto.
- Scaldate un pentolino su fuoco basso un filo d'**olio**, la **panna**, il **Grana Padano** e 100 ml d'**acqua**. Mescolate delicatamente finché il formaggio si sarà sciolto e condite con **pepe** a piacere.



Unire i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando al centro risulteranno opachi e bianchi.

- Trascorsi 13 minuti, aggiungete i **gamberi** nel **risotto** e proseguite la cottura unendo brodo, un mestolo alla volta, per circa 5 minuti: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso. Assaggiate per verificare il grado di cottura.
- Spegnete il fuoco, aggiungete la **fonduta** di **Grana Padano** e mescolate energicamente per mantecare. Condite con **sale** e **pepe**, se necessario.



Cuocere il risotto

- Riportate su fuoco basso la padella con un filo d'**olio** e soffriggete lo **scalogno** per 3-4 minuti.
- Unite il **riso** e tostato a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso. Sfumatelo con il succo di 2 spicchi di **lime**, aggiungete i tocchetti di gambo di **asparagi**, bagnate con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato.
- Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per circa 13 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato.



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti, guarnite con le punte di **asparago** rosolate, irrorate con qualche goccia di **glassa al balsamico** e spolverizzate con un pizzico di **scorza di lime** a piacere.

Buon Appetito!