



# Risotto ai piselli e mozzarella di bufala Dop con scorza di limone e basilico

40 minuti

5



Limone



Scalognon



Mozzarella di Bufala  
campana Dop



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Burro



Riso



Brodo Granulare  
Vegetale



Piselli in scatola



Basilico



Salmone



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: Sale, Pepe, 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
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella di Bufala campana Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetto
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetto
Burro** 7)	2 pacchetto	4 pacchetto
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetto
Piselli in scatola	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g
Salmone** 4)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	318 g	100 g	478 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2817 kJ/673 kcal	887 kJ/212 kcal	3942 kJ/942 kcal	901 kJ/215 kcal
Grassi (g)	28 g	9 g	47 g	11 g
Grassi saturi (g)	18 g	6 g	22 g	5 g
Carboidrati (g)	77 g	24 g	77 g	18 g
Zuccheri (g)	9 g	3 g	9 g	2 g
Fibre (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Proteine (g)	24 g	8 g	48 g	11 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 g	1 g

## Allergeni

4) Pesce 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](http://hellofresh.it)



## Preparare il brodo

**TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.**

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona con il **brodo**.
- Assaggiare e unire un pizzico di **sale** per renderlo più sapido, se necessario.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.



## Insaporire i piselli

- Scaldate nel frattempo un filo d'**olio** in un'altra pentola.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione, sciacquateli sotto acqua corrente, trasferiteli nella pentola con un mestolo di **brodo**, **sale**, **pepe** e stufate per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Infine frullateli con qualche foglia di **basilico** e un cucchiaino di **olio extravergine** per persona fino a ottenere una crema.

**Ricetta personalizzata:** verificate l'eventuale presenza di lisce ed eliminatele, quindi cuocete il salmone 4 minuti per lato a fuoco medio-alto con un filo d'olio, finché sarà opaco e chiaro al centro.



## Cuocere il riso

- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola e soffriggete lo **scalogno** a fuoco basso per 2-3 minuti. Unite il **riso** e tostato a fiamma alta 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.



## Mantecare il riso

**TIP: per un risotto più cremoso, lasciate il burro in frigo fino al momento dell'uso.**

- Una volta che il riso sarà cotto, unite nella pentola due cucchiai a testa di crema di **piselli** e mescolate con cura. Se desiderate un risultato ancora più cremoso, potete aggiungere altra crema di piselli e qualche cucchiaino di **brodo**.
- Spegnete il fuoco, aggiungete il **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiare e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.



## Preparare la crema

- Tagliuzzate la **mozzarella** e trasferitela in un bicchiere del mixer.
- Aggiungete un cucchiaino di **olio extravergine**, **sale**, **pepe** e frullate fino a ottenere una crema.
- Se necessario, unite qualche cucchiaino di **brodo** per allungare la consistenza.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



## Disporre nei piatti

- Distribuite il **risotto** nei piatti e guarnitelo con la **crema di mozzarella**, un pizzico di **scorza di limone**, il restante **basilico** e un pizzico di **pepe**.
- Accompagnate con uno spicchio di **limone**.

Buon Appetito!