



Risotto alla catalana in salsa romesco con peperoni, mandorle e ricotta al limone

35 minuti

9



Brodo Granulare Vegetale



Riso



Peperone



Salsa di pomodoro



Formaggio a pasta dura grattugiato



Mandorle



Aglio



Ricotta



Limone



Basilico



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Brodo Granulare Vegetale 10	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Basilico**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	401 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2311 kJ/ 552 kcal	576 kJ/ 138 kcal
Grassi (g)	18 g	5 g
Grassi saturi(g)	8 g	2 g
Carboidrati (g)	75 g	19 g
Zuccheri (g)	12 g	3 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	20 g	5 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **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

1



Preparare la salsa romesco

- Tagliate il **peperone** a striscioline sottili.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, soffriggete l'**aglio** sbucciato per 1-2 minuti, aggiungete i **peperoni**, la **salsa di pomodoro**, un pizzico di **sale**, **pepe**, **zucchero** e cuocete per 15-17 minuti con il coperchio.
- Mescolate ogni tanto e aggiungete 1-2 cucchiaini d'**acqua** se il sugo dovesse restringersi troppo.
- Alla fine trasferite tutto in un bicchiere del mixer con le **mandorle** e frullate fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.

3



Cuocere il riso

- Riportate la padella usata per i peperoni su fuoco medio. Unite il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso.
- Bagnate il **riso** con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato. Incorporate la **salsa romesco** 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.
- Spegnete il fuoco, aggiungete 1-2 cucchiaini di **burro**, il **formaggio** e mescolate.

2



Preparare il brodo

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

- Nel frattempo, portate a bollire 1l d'**acqua** con il **brodo granulare**. Assaggiare e unire un pizzico di **sale** se desiderate un brodo più sapido.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e unitela in una ciotolina con la **ricotta** e un pizzico di **sale**.

4



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Adagiate sopra qualche cucchiaino di **ricotta** al **limone** e qualche foglia di **basilico**.

Buon Appetito!