



# Risotto ai piselli e pancetta croccante con basilico e Grana Padano Dop

40 minuti

2



Pancetta



Scalognon



Brodo Granulare  
Vegetale



Piselli in scatola



Basilico



Riso



Grana Padano Dop



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale <b>10</b> )	2 pacchetti	4 pacchetti
Piselli in scatola	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Grana Padano Dop** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>284 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2838 kJ/ 678 kcal	999 kJ/ 239 kcal
Grassi (g)	28 g	10 g
Grassi saturi (g)	12 g	4 g
Carboidrati (g)	76 g	27 g
Zuccheri (g)	7 g	3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	27 g	9 g
Sale (g)	5 g	2 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](http://hellofresh.it)



## Preparare il brodo

- Portate a ebollizione 500 ml d'**acqua** per persona. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Unite il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**.



## Mantecare il risotto

- Unite nel risotto 2 cucchiaini a testa di **crema di piselli** e mescolate con cura.
- Cuocete per 1 altro minuto, unendo altro brodo se desiderate un risultato più cremoso: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.
- Spegnete il fuoco, incorporate il **Grana Padano**, una noce di **burro** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiare e unire un pizzico di **sale**, se necessario.



## Cuocere bacon e piselli

- Nel frattempo, portate su fuoco medio una padella antiaderente senza condimenti e rosolate il **bacon** per 4-5 minuti, poi trasferitelo su un piatto foderato con carta da cucina.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Eliminate parte del grasso del bacon dalla padella, riportatela su fuoco basso e cuocete i **piselli** con un mestolo di **brodo** e un pizzico di **sale** per 4 minuti.
- Trasferite piselli e brodo in un bicchiere del mixer, unite il **basilico** e frullate fino a ottenere una crema.



## Disporre nei piatti

- Distribuite il **risotto** nei piatti.
- Guarnite con il **bacon**, spezzettandolo grossolanamente con le mani, e con una macinata di **pepe** a piacere.



## Cuocere il riso

- Mentre cuocete bacon e piselli, sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Portate su fuoco basso una seconda padella o un tegame con 2 cucchiaini d'**olio** e rosolate lo scalogno 1-2 minuti.
- Unite il **riso**, alzate a fuoco alto e tostatelo 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 circa 15-17 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato, fino a ottenere una cottura al dente.

**Buon Appetito!**