



Risotto fondente alla salsiccia e basilico con pomodorini arrostito e peperoncino

45 minuti • Piccante

1



Cipolla



Aglio



Basilico



Salsiccia di maiale



Peperoncino Tritato



Riso



Brodo granulare di pollo



Formaggio a pasta dura grattugiato



Pomodorini ciliegini



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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Basilico**	5 g	10 g
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperoncino Tritato	1 pacchetto	1 pacchetto
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo granulare di pollo	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	359 g	100 g	439 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2299 kJ/ 549 kcal	640 kJ/ 153 kcal	2935 kJ/ 701 kcal	669 kJ/ 160 kcal
Grassi (g)	17 g	5 g	29 g	7 g
Grassi saturi(g)	8 g	2 g	12 g	3 g
Carboidrati (g)	70 g	19 g	70 g	16 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	27 g	8 g	40 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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 hellfresh.it



Preparare gli ingredienti

- Scaldate il forno a 220 °C (oppure 200 °C se ventilato).
- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla** e l'**aglio** (oppure tagliatelo solo a metà per un gusto più delicato).
- Eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a tocchetti di 1-2 cm.



Infornare i pomodorini

- Tagliate a metà i **pomodorini**.
- Disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno, conditeli con un generoso filo d'**olio**, un pizzico di **sale**, **pepe**, **zucchero** e mescolate.
- Cuoceteli in forno contemporaneamente con il **risotto** per circa 15 minuti, finché risulteranno dorati.
- Spezzettate grossolanamente il **basilico** con le mani.



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando non sarà più rosa.

- Scaldate un filo d'**olio** a fuoco medio-alto in una padella capiente.
- Aggiungete **cipolla** e **aglio** e soffriggete per 2-3 minuti.
- Unite la **salsiccia** e rosolatela per 7-8 minuti, finché risulterà dorata.
- Condite con un pizzico di **peperoncino** a piacere (omettetelo se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa), aggiungete il **riso** e tostatelo per 1-2 minuti.



Condire il risotto

- Sfornate il **risotto** e conditelo con il **formaggio grattugiato** e 1-2 cucchiaini di **burro**.
- Sfornate i **pomodorini** e trasferitene metà nel **risotto**.
- Unite anche il **basilico** spezzettato e mescolate bene.



Preparare il brodo

- Aggiungete nella padella 250 ml di **acqua** per persona, il **brodo**, mescolate bene e portate a ebollizione a fiamma medio-alta.
- Raggiunto il bollore trasferite il **risotto** in una pirofila da forno.
- Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e cuocete in forno per 18-20 minuti, finché il liquido sarà stato assorbito.



Disporre nei piatti

- Distribuite il **risotto** nei piatti e guarnite con il resto dei **pomodorini**.

Buon Appetito!