



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

40 minuti

5



Limone



Scalognon



Mozzarella di Bufala
campana Dop



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Riso



Brodo Granulare Vegetale



Piselli in scatola



Basilico



Mazzancolle
tropicali



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,
Burro

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 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Piselli in scatola	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	310 g	100 g	385 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2566 kJ/ 613 kcal	829 kJ/ 198 kcal	2732 kJ/ 653 kcal	711 kJ/ 170 kcal
Grassi (g)	22 g	7 g	22 g	6 g
Grassi saturi (g)	14 g	4 g	14 g	4 g
Carboidrati (g)	77 g	25 g	77 g	20 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	33 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei 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



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, scioglietevi il **brodo granulare**, mescolate, assaggiate e aggiustate di **sale** per regolarne la sapidità.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.



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 tostatelo 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.

Ricetta personalizzata: cuocete le mazzancolle in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché saranno rosa e opache al centro.



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 d'**olio** per persona fino a ottenere una crema.



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 cucchiaini 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 un cucchiaino di **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energeticamente per mantecare.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.



Preparare la crema

- Tagliate la **mozzarella** a pezzetti e trasferitela in un bicchiere per mixer.
- Aggiungete un cucchiaino d'**olio**, **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!