



# Risotto "al contadino non far sapere" con Taleggio Dop, pere caramellate e noci

40 minuti

6



Riso



Taleggio Dop



Pera



Rosmarino



Glassa Al Balsamico



Noci



Brodo Granulare  
Vegetale



Salsiccia di maiale



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, Sale, Pepe, Zucchero



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

|                              | 2P          | 4P          |
|------------------------------|-------------|-------------|
| Riso                         | 1 pacchetto | 1 pacchetto |
| Taleggio Dop** 7)            | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Pera                         | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Rosmarino                    | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Glassa Al Balsamico 14)      | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Noci 2)                      | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Brodo Granulare Vegetale 10) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Salsiccia di maiale**        | 1 pacchetto | 2 pacchetti |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g             | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 271 g                | 100 g                | 391 g                | 100 g               |
| Energia (kJ/kcal)                | 2982 kJ/<br>713 kcal | 1103 kJ/<br>264 kcal | 3861 kJ/<br>923 kcal | 989 kJ/<br>236 kcal |
| Grassi (g)                       | 34 g                 | 13 g                 | 49 g                 | 12 g                |
| Grassi saturi(g)                 | 19 g                 | 7 g                  | 25 g                 | 6 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 73 g                 | 27 g                 | 74 g                 | 19 g                |
| Zuccheri (g)                     | 13 g                 | 5 g                  | 14 g                 | 3 g                 |
| Fibre (g)                        | 5 g                  | 2 g                  | 5 g                  | 1 g                 |
| Proteine (g)                     | 26 g                 | 10 g                 | 47 g                 | 12 g                |
| Sale (g)                         | 3 g                  | 1 g                  | 5 g                  | 1 g                 |

## Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 10) Sedano 14) Anidride solforosa e solfiti

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)

1



## Cuocere il riso

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** (per 2 persone) con il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Scaldate una padella a fuoco alto con un filo d'**olio** e tostate il **riso** con un pizzico di **sale** 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.

3



## Mantecare il risotto

- Eliminate la crosta e riducete il **taleggio** a tocchetti.
- Una volta cotto, togliete il **riso** dal fuoco e incorporate la maggior parte del taleggio.
- Mescolate energicamente per mantecare; aggiungete poco brodo per allungare la consistenza, se necessario.
- Assaggiare e regolare di **sale** e **pepe**. Aggiungete più taleggio a piacere.

2



## Preparare le pere

- Nel frattempo, tagliate la **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia).
- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e fate fondere una noce di **burro**.
- Aggiungete le pere e il **rosmarino**, condite con un pizzico di **sale**, **pepe** e **zucchero** e cuocete per 7-8 minuti, voltandole a metà cottura.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

**Ricetta personalizzata:** eliminate la pelle della salsiccia, tagliatela a tocchetti e cuocete a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non sarà più rosa al centro.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Guarnite con le **pere**, le **noci** e la **glassa al balsamico**.

Buon Appetito!