



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

40 minuti

5



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
Glissa 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/ 713 kcal	1103 kJ/ 264 kcal	3861 kJ/ 923 kcal	989 kJ/ 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

1



## Cuocere il riso

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** (per 2 persone) con il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**.
- 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 circa metà **taleggio** a tocchetti.
- Una volta cotto, togliete il **riso** dal fuoco e incorporate il taleggio un po' per volta, fino a ottenere l'intensità di sapore che desiderate.
- Mescolate energicamente per mantecare; aggiungete poco brodo per allungare la consistenza, se necessario.
- Assaggiate e regolate di **sale** e **pepe**. Aggiungete più taleggio a piacere..

2

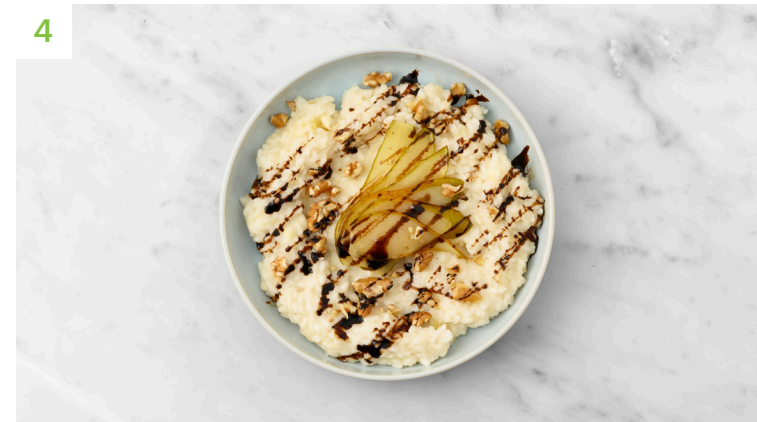


## Preparare le pere

- 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**, **zucchero** e cuocete per 7-8 minuti, voltandole a metà cottura.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

**Ricetta personalizzata:** eliminate la pelle della salsiccia e riducetela a tocchetti, quindi cuocetela a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché al centro non risulterà più rosa e umida.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete il **riso** nei piatti.
- Guarnite con le **pere** caramellate, le **noci** e la **glissa al balsamico**.

Buon Appetito!