



Risotto alla zucca, gamberi e burrata con granella di pistacchi e maggiorana

40 minuti • Mangiami per primo

17



Code di gambero
argentino



Riso



Zucca



Scalognò



Brodo Granulare
Vegetale



Burrata



Maggiorana



Pistacchi



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

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Code di gambero argentino** 5) 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Maggiorana**	5 g	5 g
Pistacchi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	402 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2810 kJ/ 672 kcal	700 kJ/1 167 kcal
Grassi (g)	24 g	6 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	84 g	21 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	36 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 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



Marinare i gamberi

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore 500 ml d'**acqua** per persona e scioglietevi il **brodo granulare**. Assaggiatelo e aggiustate di **sale** a piacere.
- Eliminate il carapace delle **code di gambero**, incideteli sul dorso con uno stuzzicadenti e rimuovete il budellino, se presente.
- Conditeli con **olio, sale, pepe** e le foglie di **maggiorana** (lasciatene qualcuna da parte per la decorazione) e tenete da parte a insaporire in frigorifero.



Cuocere i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno rosa all'esterno e opachi al centro.

- Scaldate una padella a fuoco alto con un filo d'**olio**.
- Quando sarà ben calda, unite i **gamberi**, aggiustate di **sale** e cuoceteli per 5-6 minuti.



Cuocere la zucca

- Tagliate la **zucca** a tocchetti piccoli.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Scaldate un cucchiaio d'**olio** per persona in una padella antiaderente dai bordi alti.
- Soffriggete a fuoco basso lo **scalogno** con un pizzico di **sale** per 3-4 minuti, finché sarà tenero e traslucido. Unite la **zucca** e un mestolo di **brodo**.
- Cuocete a fuoco medio-basso con il coperchio per circa 10-12 minuti, finché la **zucca** si sarà ammorbidita. Poi trasferitela in un bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema (oppure schiacciatela con il dorso di una forchetta).



Mantecare il risotto

TIP: l'aceto serve a contrastare le note dolci della zucca, aggiungetelo solo se gradite.

- Una volta cotto il risotto, spegnete il fuoco, incorporate la **crema di zucca**, una generosa noce di **burro**, un cucchiaino di **aceto** e mescolate energicamente per mantecare.
- Tritate grossolanamente i **pistacchi**.



Cuocere il risotto

- Riportate la padella su fuoco alto con un filo d'**olio** e tostate il **riso** per 1-2 minuti, mescolando spesso.
- Bagnatelo 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.



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Adagiate sopra i **gamberi**, la **burrata** a tocchetti, la granella di **pistacchi** e qualche foglia di **maggiorana**.
- Terminate con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!