



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

40 minuti

5

Cerca il kit con lo stesso numero



Riso



Taleggio Dop



Pera



Rosmarino



Glassa Al Balsamico



Noci



Brodo Granulare Vegetale



Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile

"Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere". Ma ora il contadino lo sa, e anche noi. Questo risotto soffice e saporito racchiude questo segreto, con il Taleggio Dop, vera eccellenza d'Italia, le pere caramellate al rosmarino, le noci e la glassa al balsamico: vi immaginate qualcosa di più buono?



Cosa ti serve?

Burro, Olio d'oliva, Sale, Pepe, Zucchero
Padella antiaderente, Padella, Pentola

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

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/ 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.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.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** 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 risulterà più rosa e umida.

4



Disporre nei piatti

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

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

