

# Risotto al burro, limone e stracchino con pinoli e basilico fresco

40 minuti

16



Riso



Brodo Granulare  
Vegetale



Burro



Scalogo



Limone



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Stracchino



Basilico



Pinoli



Salsiccia Di Maiale



Com'è andata la tua consegna?  
Scannerizza il QR code  
e faccelo sapere!

**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

## 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
Brodo Granulare Vegetale <b>10)</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Burro** <b>7)</b>	3 pacchetti	6 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pinoli	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	251 g	100 g	331 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2749 kJ/657 kcal	1095 kJ/262 kcal	3385 kJ/809 kcal	1023 kJ/244 kcal
Grassi (g)	32 g	13 g	43 g	13 g
Grassi saturi (g)	18 g	7 g	22 g	7 g
Carboidrati (g)	69 g	28 g	70 g	21 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g	6 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	21 g	9 g	34 g	10 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 g	1 g

## Allergeni

**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](https://www.hellofresh.it)

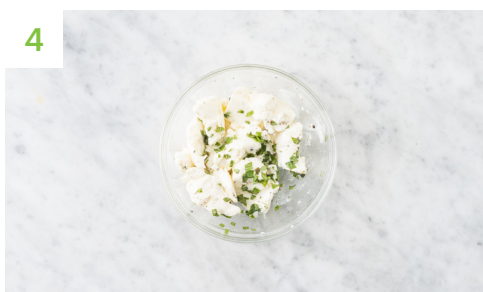


## Preparare il brodo

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

- Portate a bollore 500 ml di **acqua** per persona con il **brodo granulare**. Assaggiare e aggiustate di sale se necessario, quindi tenete al caldo con un coperchio.
- Tritate finemente lo **scalogno**.

**Ricetta personalizzata:** Eliminate la pelle e tagliate la salsiccia a tocchetti. Scaldate una padella a fuoco medio con un filo d'olio e rosolate la salsiccia per 6-7 minuti, finché sarà dorata e non più rosa al centro. Tenetela da parte e usatela per guarnire il risotto.



## Preparare la crema di stracchino

- Nel frattempo che cuoce il risotto, tritate il **basilico**.
- Trasferite in una ciotola lo **stracchino**, un filo d'**olio**, un pizzico di **basilico**, **sale** e **pepe** e lavorate il composto con un cucchiaino fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



## Tostare i pinoli e il riso

- Tostate i **pinoli** in una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti per 1-2 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno dorati e fragranti, poi spostateli in una ciotolina.
- Riportate la padella su fuoco medio e rosolate lo **scalogno** con un filo di **olio extravergine** e un pizzico di sale per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando regolarmente.



## Mantecare il risotto

**TIP: per un risotto cremoso, assicuratevi di rimuovere il burro dal frigo solo poco prima dell'uso.**

- Spegnete il fuoco, unite al risotto il **burro**, un po' di succo di **limone** a piacere, il **formaggio grattugiato**, un pizzico di **basilico** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiare e aggiustate di **sale** e **pepe**.



## Cuocere il risotto

- 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 e mescolando spesso: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti e adagiate sopra la **crema di stracchino**.
- Guarnite con il **basilico** rimasto, i **pinoli** tostati, un pizzico di **scorza di limone** a piacere e una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!