

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

40 minuti

16



Riso



Brodo Granulare
Vegetale



Burro



Scalogno



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 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7)	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)

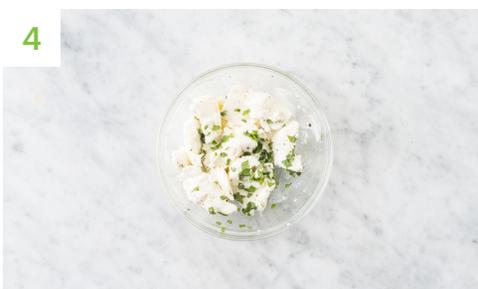


Preparare il brodo

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

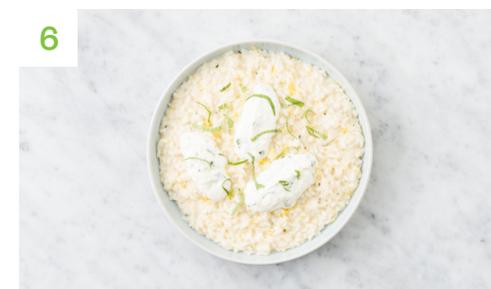
TIP: per un risotto cremoso, assicuratevi di rimuovere il burro dal frigo solo poco prima dell'uso.

- 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!