



# Risotto al limone con crema di stracchino al basilico e crumble di pinoli

Veggie 40 minuti

2



Riso Barone



Brodo Granulare Vegetale



Burro



Scalogn



Limone



Formaggio a pasta dura grattugiato



Stracchino



Basilico



Pinoli

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio extravergine di 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 Barone	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>	2 pacchetti	4 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pinoli	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	296 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3135 kJ/ 749 Kcal	1059 kJ/ 253 Kcal
Grassi (g)	40 g	14 g
Grassi saturi(g)	25 g	8 g
Carboidrati (g)	70 g	24 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	27 g	9 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



## Preparare il brodo

- Portate a bollore 500 ml di **acqua** per persona.
- Raggiunta l'ebollizione, aggiungete un pizzico di **sale** e sciogliete il **brodo granulare**. Tenete al caldo con un coperchio.
- Tritate finemente il **basilico**.
- Grattugiate la scorza del **limone** (tutta o solo una parte, a seconda dei vostri gusti) e tagliatelo a metà.
- Tritate finemente lo **scalogno**.



## Cuocere il risotto

- Abbassate la fiamma e aggiungete un pizzico di **scorza di limone** e il **brodo**, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il liquido precedente si sarà assorbito. Continuate in questo modo per circa 15-16 minuti, fino a cottura.
- Assaggiate per verificare il grado di cottura desiderato.



## Preparare la crema di stracchino

- Trasferite in una ciotola lo **stracchino** e conditelo con un filo di **olio extravergine**, un pizzico di **basilico**, **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto mescolando con un cucchiaino fino a ottenere una consistenza omogenea.



## Mantecare

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

- Spegnete la fiamma e mantecate il **riso** con il succo di mezzo **limone** (dosatelo secondo i vostri gusti), il **formaggio grattugiato**, un pizzico di **basilico** e il **burro** freddo, mescolando velocemente per qualche secondo.
- Lasciate riposare con un coperchio per un paio di minuti.



## Tostare i pinoli e il riso

- Tostate i **pinoli** in una padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti, mescolando di tanto in tanto, per 1-2 minuti. Trasferiteli e teneteli da parte.
- Riportate la padella su fuoco medio e rosolate lo **scalogno** con un filo di **olio extravergine**, per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 2-3 minuti, mescolando regolarmente.
- Condite con un pizzico di **sale**.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti e guarnitelo con qualche fiocco di **stracchino**.
- Decorate con il restante **basilico** e una macinata di **pepe**.
- Per un gusto più agrumato, aggiungete altra **scorza di limone**.



Ti piace cucinare con HelloFresh?  
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

**Buon Appetito!**