



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 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)	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!