



# Risotto "alla gricia" al profumo di limone con crema di pecorino e pancetta croccante

30 minuti

16



Pecorino romano Dop



Riso



Salvia



Limone



Pancetta



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

Dalla dispensa: Pepe



## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pecorino romano Dop** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	233 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2783 kJ/ 665 kcal	1197 kJ/ 286 kcal
Grassi (g)	35 g	15 g
Grassi saturi (g)	16 g	7 g
Carboidrati (g)	61 g	26 g
Zuccheri (g)	1 g	0.4 g
Fibre (g)	2 g	1 g
Proteine (g)	26 g	11 g
Sale (g)	4 g	2 g

## Allergeni

7) Latte

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](http://hellofresh.it)

1



## Cuocere il riso

**TIP: il pecorino è molto saporito, usate solo un pizzico di sale per l'acqua di cottura.**

- Portate a ebollizione 600 ml d'**acqua** (per 2 persone). Una volta raggiunta il bollore, unite un pizzico di **sale** e lessate il **riso** per circa 13-14 minuti, mescolando spesso per fargli rilasciare più amido: a fine cottura dovrà risultare morbido e cremoso.
- Unite qualche goccia di succo di **limone** a piacere.

3



## Preparare la crema

- Raccogliete il **pecorino** in un bicchiere del mixer con 100 ml di **acqua** calda (circa mezzo bicchiere) e una macinata di **pepe**.
- Frullate fino a ottenere una **crema** dalla consistenza liscia e omogenea.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).

2



## Preparare la pancetta

- Scaldate nel frattempo una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti.
- Aggiungete la **pancetta** stendendo bene le fette, qualche foglia di **salvia** e rosolate per 4-5 minuti.
- Trasferite la **pancetta** su un piatto foderato con carta da cucina per eliminare il grasso in eccesso.
- Spezzettate poi le fette in 3-4 pezzi ciascuna e tenete da parte.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Adagiate sopra la **crema di pecorino** e guarnite con i pezzetti di **pancetta**.
- Condite con una macinata di **pepe** e con un pizzico di scorza di **limone** a piacere.

Buon Appetito!