



Risotto allo zafferano e manzo al balsamico

con timo limonato, burro e nocciole

40 minuti

17



Riso



Brodo granulato di pollo



Zafferano



Grana Padano Dop



Tagliata di manzo



Timo Limonato



Nocciole



Burro



Glassa Al Balsamico



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

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 di pollo**	2 pacchetti	4 pacchetti
Zafferano	2 pacchetti	4 pacchetti
Grana Padano Dop** (7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo Limonato**	5 g	10 g
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Glassa Al Balsamico 14)	2 pacchetti	4 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	257 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3004 kJ/ 718 kcal	1171 kJ/ 280 kcal
Grassi (g)	30 g	12 g
Grassi saturi(g)	10 g	4 g
Carboidrati (g)	67 g	26 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	40 g	16 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova 14) Anidride solforosa e solfiti

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)



Tostare il riso

TIP: aggiungere lo zafferano in fase di tostatura spigionerà più aromi.

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona, scioglietevi il **brodo**, mescolate, assaggiate e aggiustate di **sale** per regolarne la sapidità.
- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola, aggiungete il **riso**, lo **zafferano** e tostate per 1-2 minuti, mescolando spesso.



Mantecare il risotto

- Spegnete il fuoco e aggiungete nel risotto il **burro**, il **Grana Padano** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiate e regolate di **sale** e **pepe** a piacere.



Cuocere il riso

- Bagnate il **riso** con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato.
- Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per circa 16-18 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato. Dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.
- Nel frattempo, tritate grossolanamente le **nocciole**.



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti e adagiate sopra, al centro, le fettine di **carne**.
- Guarnite con le **nocciole**, qualche fogliolina di **timo** e irrorate con la **glassa al balsamico**.



Cuocere la carne

TIP: voltate la bistecca con una paletta o con una pinza per non bucarla, così i succhi resteranno all'interno e sarà più tenera e saporita.

- Scaldate bene una padella su fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Condite la **bistecca** su entrambi i lati con un pizzico di **sale** e **pepe**, quindi cuocetela in padella per 4 minuti. Voltatela e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.
- Fatela riposare per 2-3 minuti prima di tagliarla a fettine.

Buon Appetito!