



Risotto alle mazzancolle e burrata pugliese con pistacchi, Grana Padano e timo

40 minuti • Mangiami per primo

17



Scalogn



Burro



Grana Padano Dop



Burrata pugliese



Brodo Granulare Vegetale



Riso



Mazzancolle tropicali



Pistacchi



Timo



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
Scalognò	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	4 pacchetti	8 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pistacchi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo**	5 g	5 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	303 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3212 kJ/ 768 kcal	1062 kJ/ 254 kcal
Grassi (g)	40 g	13 g
Grassi saturi (g)	22 g	7 g
Carboidrati (g)	71 g	24 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	29 g	10 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 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



Preparare il brodo

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore 500 ml d'**acqua** per persona con il **brodo granulare**. Assaggiare e unire un pizzico di **sale** se desiderate un brodo più sapido.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).
- Tritate grossolanamente i **pistacchi**. Scaldare un'ampia padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti e tostateli per 2-3 minuti, quindi spostateli in una ciotolina.



Unire i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando al centro risulteranno opachi e bianchi.

- Unite i **gamberi** nel **risotto** e proseguite la cottura, continuando a unire brodo, un po' per volta, per circa 5 minuti: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.
- Spegnete il fuoco, aggiungete il **burro** avanzato, il **Grana Padano** e mescolate energicamente.
- Assaggiare e regolare di **sale** e **pepe** a piacere.



Tostare i pistacchi

- Sbucciate e tritate finemente lo **scalognò**.
- Riportate la padella usata per i pistacchi su fuoco medio, scioglietevi metà del **burro** e fate appassire lo **scalognò** per 2-3 minuti.
- Unite il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso.



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Guarnitelo con i fiocchetti di **burrata**, i **pistacchi** e qualche fogliolina di **timo**.



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 13 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato.
- Tagliate la **burrata** a fiocchetti.

Buon Appetito!