



Risotto dello chef mazzancolle e burrata con pistacchi, Grana Padano Dop e timo

40 minuti • Mangiami per primo

17



Scalognò



Burro



Grana Padano Dop



Burrata



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** 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)	3107 kJ/ 743 kcal	1027 kJ/ 246 kcal
Grassi (g)	36 g	12 g
Grassi saturi (g)	20 g	7 g
Carboidrati (g)	80 g	27 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	32 g	11 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 gli ingredienti

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 lo desiderate più sapido.
- Nel frattempo, grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e tenete da parte.
- 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 le mazzancolle

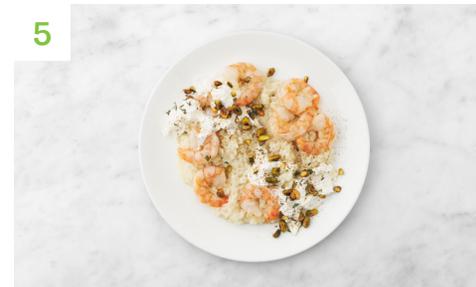
TIP: le mazzancolle saranno cotte quando al centro risulteranno opache e chiare.

- Aggiungete le **mazzancolle 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. Assaggiare per verificare il grado di cottura.
- Spegnete il fuoco, aggiungete il **burro** avanzato, il **Grana Padano** e mescolate energicamente.
- Assaggiare e regolate di **sale** e **pepe** a piacere.



Tostare il riso

- 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 2-3 minuti, quindi sfumate con il succo di uno spicchio di **limone**.



Disporre nei piatti

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



Cuocere il risotto

- 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!