



Risotto allo stracchino e limone con pinoli tostati e basilico

40 minuti

10



Riso



Brodo Granulare
Vegetale



Scalogo



Limone



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Stracchino



Basilico



Pinoli



Salmone



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva,
Burro

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 Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	5 g
Pinoli	1 pacchetto	2 pacchetti
Salmone** 4)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	239 g	100 g	259 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2371 kJ/ 567 kcal	992 kJ/ 237 kcal	3495 kJ/ 835 kcal	974 kJ/ 233 kcal
Grassi (g)	22 g	9 g	41 g	12 g
Grassi saturi (g)	11 g	5 g	15 g	4 g
Carboidrati (g)	69 g	29 g	69 g	19 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g	6 g	2 g
Fibre (g)	4 g	2 g	4 g	1 g
Proteine (g)	21 g	9 g	45 g	13 g
Sale (g)	3 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

4) Pesce **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

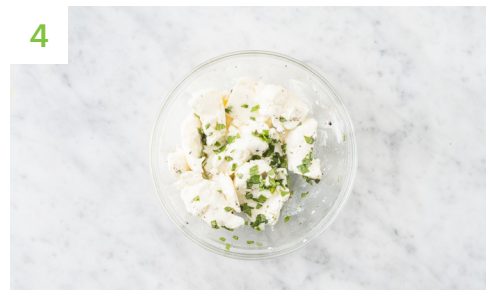


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Preparare il brodo

- Portate a bollore 500 ml di **acqua** per persona. Usate un bollitore o coprite la pentola con il coperchio per velocizzare la bollitura.
- Aggiungete il **brodo granulare**, assaggiate e aggiustate di sale se necessario.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.



Preparare lo stracchino

TIP: la scorza di limone ha un sapore particolarmente agrumato, dosatela secondo i vostri gusti.

- Nel frattempo che cuoce il risotto, tritate il **basilico**.
- Trasferite in una ciotola lo **stracchino**, un filo d'**olio**, un pizzico di **basilico**, **sale**, **pepe** e lavorate il composto con un cucchiaino fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Tostare i pinoli e il riso

- Tostate i **pinoli** in una padella antiaderente a fuoco medio senza condimenti per 1-2 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché saranno dorati e fragranti, poi spostateli in una ciotolina.
- Riportate la padella su fuoco medio e rosolate lo **scalogno** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale** per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando regolarmente.



Mantecare il risotto

TIP: per un risotto cremoso, assicuratevi di rimuovere il burro dal frigo solo poco prima dell'uso.

- Spegnete il fuoco, unite nel risotto 2 cucchiaini di **burro**, il succo di uno spicchio di **limone**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energeticamente per mantecare.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**.

Ricetta personalizzata: verificate l'eventuale presenza di lisce ed eliminatele, quindi cuocete il salmone 4 minuti per lato in padella a fuoco medio-alto, finché sarà opaco e rosa chiaro al centro.



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 16-18 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato e mescolando spesso: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti e adagiate sopra la **crema di stracchino**.
- Guarnite con il **basilico** rimasto, i **pinoli** tostati, un pizzico di **scorza di limone** a piacere e una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!