

Risotto dello chef mazzancolle e burrata

con pistacchi, Grana Padano Dop e timo

40 minuti

17



Scalognò



Burro



Grana Padano Dop



Burrata



Brodo Granulare Vegetale



Riso



Mazzancolle tropicali



Pistacchi



Timo



Limone



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

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 |
| Limone | 1 pezzo | 2 pezzi |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 343 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 3134 kJ/ 749 kcal | 915 kJ/ 219 kcal |
| Grassi (g) | 36 g | 11 g |
| Grassi saturi(g) | 20 g | 6 g |
| Carboidrati (g) | 81 g | 24 g |
| Zuccheri (g) | 6 g | 2 g |
| Fibre (g) | 5 g | 1 g |
| Proteine (g) | 32 g | 9 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 i pistacchi

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.
- 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.
- Grattugiate un po' di scorza di **limone** a piacere (senza intaccare la parte bianca, che è amara).



Unire i gamberi

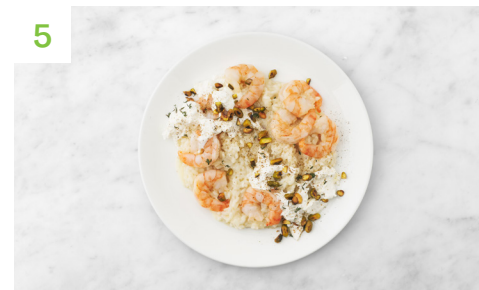
TIP: le mazzancolle saranno cotte quando al centro risulteranno opache e chiare.

- 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.
- Guarnite con i fiocchetti di **burrata**, i **pistacchi**, qualche fogliolina di **timo** e scorza di **limone** 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 13 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato.
- Tagliate la **burrata** a fiocchetti.

Buon Appetito!