

# 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	<b>343 g</b>	<b>100 g</b>
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 [helloworldfresh.it](http://helloworldfresh.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 regolare 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!