



Risotto al bacio - mirtilli e gorgonzola con nocciole e scalogno

25 minuti

7

Cerca il kit con lo stesso numero



Riso



Gorgonzola Dop



Mirtilli



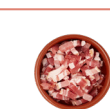
Scalogn



Nocciole



Brodo Granulare Vegetale



Pancetta

Ricetta personalizzabile

Un risotto davvero al bacio, languido e ricercato, da assaporare con gusto affondando il cucchiaio boccone dopo boccone. Un piatto equilibrato e fondente, con note dolci, acidule, sapide e croccanti: una sinfonia perfetta come un romantico walzer. E poi è colorato come una violetta, per conquistare anche lo sguardo dell'altra metà. Il consiglio: dosate la quantità di gorgonzola in base al vostro gradimento.



Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Zucchero
Padella antiaderente, Pentola

Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Ingredienti

	2P	4P
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Mirtilli	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	238 g	100 g	312 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2476 kJ/ 592 kcal	1034 kJ/ 247 kcal	3401 kJ/ 813 kcal	1090 kJ/ 261 kcal
Grassi (g)	23 g	10 g	44 g	14 g
Grassi saturi (g)	11 g	5 g	19 g	6 g
Carboidrati (g)	78 g	33 g	75 g	24 g
Zuccheri (g)	12 g	5 g	10 g	3 g
Fibre (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Proteine (g)	18 g	7 g	28 g	9 g
Sale (g)	2 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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.



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

1



Preparare i mirtilli

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** con il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate lo **scalogno** e tritatelo finemente.
- Scaldate un pentolino a fuoco medio e rosolate metà **scalogno** con i **mirtilli** e un cucchiaino di **zucchero** per 15 minuti, mescolando ogni tanto.

Ricetta personalizzata: scaldate una padella senza condimenti e cuocete la pancetta per 5-6 minuti, finché sarà dorata.

3



Preparare gli ingredienti

- Nel frattempo, tagliate metà **gorgonzola** a cubetti e sciogliete l'altra metà in un pentolino a fuoco basso o nel microonde.
- Tritate grossolanamente le **nocciole** e, se volete, tostatele a fuoco medio per 1-2 minuti in una padella senza condimenti.
- Una volta cotto, spegnete il fuoco e incorporate nel **risotto** i cubetti di **gorgonzola** e i **mirtilli**. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti. Assaggiare e aggiustate di sale a piacere.

2



Cuocere il risotto

- Scaldate 2 cucchiai d'**olio** in una padella capiente dai bordi alti a fuoco basso e soffriggete il resto dello **scalogno** per 3-4 minuti, insieme a 2 cucchiai d'**acqua** e un pizzico di **sale**.
- Unite il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso. 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: dovrete ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.

4



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Guarnitelo con il **gorgonzola** sciolto e con le **nocciole**.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

