



# Risotto alla catalana in salsa romesco con peperoni, mandorle e ricotta al limone

35 minuti

9

Cerca il kit con  
lo stesso numero



Brodo Granulare  
Vegetale



Riso



Peperone



Salsa di pomodoro



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Mandorle



Aglio



Ricotta



Limone



Basilico



Ricetta personalizzabile

La salsa romesco, tipica della Catalogna, in Spagna, si prepara con pomodori, peperoni, aglio e mandorle, ottima per accompagnare pesce, carne e verdure grigliate. In questa versione all'italiana l'abbiamo usata per condire il risotto, con aggiunta di ricotta profumata al limone che dona una nota fresca e agrumata. Il consiglio del cuoco: dosate a piacere la scorza di limone e mescolate la ricotta poco a poco per rendere il risotto tiepido e cremoso.



## Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Pepe, Sale, Burro, Zucchero  
Mixer, Padella, Ciotolina

## 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
Brodo Granulare Vegetale <b>10)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Mandorle <b>2)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Ricotta** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Basilico**	5 g	10 g
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	401 g	100 g	561 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2311 kJ/ 552 kcal	576 kJ/ 138 kcal	3583 kJ/ 856 kcal	639 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	18 g	5 g	40 g	7 g
Grassi saturi (g)	8 g	2 g	16 g	3 g
Carboidrati (g)	75 g	19 g	76 g	14 g
Zuccheri (g)	12 g	3 g	12 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g	6 g	1 g
Proteine (g)	20 g	5 g	46 g	8 g
Sale (g)	2 g	0 g	5 g	1 g

## Allergeni

**2)** Frutta a guscio **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.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## Preparare la salsa romesco

- Tagliate il **peperone** a striscioline sottili.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, soffriggete l'**aglio** sbucciato per 1-2 minuti, aggiungete i **peperoni**, la **salsa di pomodoro**, un pizzico di **sale**, **pepe**, **zucchero** e cuocete per 15-17 minuti con il coperchio.
- Mescolate ogni tanto e aggiungete 1-2 cucchiaini d'**acqua** se il sugo dovesse restringersi troppo.
- Alla fine trasferite tutto in un bicchiere del mixer con le **mandorle** e frullate fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.



## Cuocere il riso

- Riportate la padella usata per i peperoni su fuoco medio. Unite il **riso** e tostato a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso.
- Bagnate il **riso** con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato. Incorporate la **salsa romesco** 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.
- Spegnete il fuoco, aggiungete 1-2 cucchiaini di **burro**, il **formaggio** e mescolate.



## Preparare il brodo

**TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.**

- Nel frattempo, portate a bollire 1l d'**acqua** con il **brodo granulare**. Assaggiatelo e unite un pizzico di **sale** se desiderate un brodo più sapido.
- Grattugiate a piacere un po' di scorza di **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e unitela in una ciotolina con la **ricotta** e un pizzico di **sale**.

**Ricetta personalizzata:** eliminate la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti, quindi cuocetela in padella a fuoco medio alto per 5-6 minuti, finché al centro non risulterà più rosa e umida.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Adagiate sopra qualche cucchiaino di **ricotta** al **limone** e qualche foglia di **basilico**.

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

