



Risotto bianco allo stracchino e limone con pinoli, formaggio e aneto

40 minuti

7

Cerca il kit con
lo stesso numero



Riso



Brodo Granulare
Vegetale



Scalognio



Limone



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Stracchino



Pinoli



Aneto



Salmone

Ricetta personalizzabile

Lo stracchino è un formaggio a pasta molle, riconosciuto in alcune regioni come Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano. Una bontà tutta nostrana dalla consistenza fondente e un sapore fresco, di latte. Se vi avanza, usatelo per condire delle bruschette di pane, insieme a pomodorini e olio extravergine di oliva, oppure per farcire le piadine, aggiungendo rucola e pomodori secchi.



Cosa ti serve?

Sale, Pepe, Olio d'oliva, Burro
Ciotola, Padella antiaderente, 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
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
Pinoli	1 pacchetto	1 pacchetto
Aneto**	5 g	5 g
Salmone** 4)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	249 g	100 g	369 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2715 kJ/ 649 kcal	1090 kJ/ 261 kcal	3840 kJ/ 918 kcal	1041 kJ/ 249 kcal
Grassi (g)	32 g	13 g	51 g	14 g
Grassi saturi (g)	19 g	8 g	23 g	6 g
Carboidrati (g)	69 g	28 g	69 g	19 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g	6 g	2 g
Fibre (g)	3 g	1 g	3 g	1 g
Proteine (g)	20 g	8 g	44 g	12 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.



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



Preparare il brodo

- Portate a bollire 500 ml di **acqua** per persona. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Aggiungete il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**.
- Tritate finemente lo **scalogno**.



Tostare i pinoli e il riso

- Portate una padella su fuoco medio senza condimenti e tostate i **pinoli** 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 con un filo d'**olio** e rosolate lo **scalogno** con un pizzico di **sale** per 1-2 minuti, finché sarà dorato.
- Aggiungete il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso, finché i chicchi saranno leggermente traslucidi.



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.

Ricetta personalizzata: verificate l'eventuale presenza di lisce nel salmone ed eliminatele. Rimuovete la pelle, tagliate a cubetti e, dopo 10 minuti di cottura del risotto, unitele in padella e proseguite per altri 6-8 minuti, finché al centro si presenta rosa chiaro e asciutto.



Preparare lo stracchino

- Nel frattempo che cuoce il risotto, tritate metà **aneto**.
- Trasferitelo in una ciotolina con lo **stracchino**, un filo d'**olio**, **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) e tagliatelo a spicchi.



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** (per 2 persone), il succo di uno spicchio di **limone**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energeticamente per mantecare.
- Assaggiare e aggiustate di **sale** e **pepe** secondo i vostri gusti.



Disporre nei piatti

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

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

