



Risotto agli asparagi, mazzancolle e lime con fonduta di Grana Padano e glassa al balsamico

45 minuti

17

Cerca il kit con
lo stesso numero



Riso



Grana Padano Dop



Brodo Granulare
Vegetale



Asparago



Panna Da Cucina



Lime



Scalognò



Glassa Al Balsamico



Mazzancolle tropicali

Le mazzancolle sono crostacei simili ai gamberi, dalla polpa pregiata, saporita e dall'aroma gradevole e delicato. Le nostre sono già sgusciate e pulite, così sono ancora più veloci da preparare, il segreto è non cuocerle troppo, per mantenerle umide e succulente. Il consiglio del cuoco: se gli asparagi hanno gambi grossi, conviene pelarli leggermente con il pelapatate, così da renderli ancora più teneri e veloci da cucinare.



Cosa ti serve?

Olio d'oliva, Sale, Pepe
Pentola, Pentolino, Padella antiaderente

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
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Asparago	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	446 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2459 kJ/ 588 kcal	552 kJ/ 132 kcal
Grassi (g)	17 g	4 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	78 g	18 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	29 g	6 g
Sale (g)	2 g	1 g

Allergeni

5) Crostacei 7) Latte 8) Uova 10) Sedano 14) Anidride solforosa e solfiti

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 gli ingredienti

- Portate a bollore 500 ml di **acqua** a persona. Scioglietevi il **brodo**, assaggiatelo e aggiungete **sale** per regolare la sapidità.
- Eliminate la parte più coriacea dei gambi degli **asparagi**, ricavate le punte e tagliate il resto a tocchetti di 0,5 cm.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Tagliate il **lime** a spicchi.



Unire i gamberi

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

- Trascorsi 13 minuti, aggiungete le **mazzancolle** nel **risotto** e proseguite la cottura unendo brodo, un mestolo alla 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 la **fonduta** di **Grana Padano** e mescolate energicamente per mantecare. Condite con **sale** e **pepe**, se necessario.



Preparare la fonduta

- Scaldate a fuoco medio-alto un filo d'**olio** in una ampia padella antiaderente dai bordi alti, unite le punte degli **asparagi**, 1-2 cucchiaini d'**acqua** e stufatele con il coperchio per 5-6 minuti, finché si saranno ammorbidite. Togliete il coperchio e lasciatele dorare 1-2 minuti, quindi spostatele in un piatto.
- Scaldate un pentolino su fuoco basso un filo d'**olio**, la **panna**, il **Grana Padano** e 100 ml d'**acqua**. Mescolate delicatamente finché il formaggio si sarà sciolto e condite con **pepe** a piacere.



Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti, guarnite con le punte di **asparago** rosolate e irrorate con qualche goccia di **glassa al balsamico** e succo di **lime**.



Cuocere il risotto

- Riportate su fuoco basso la padella con un filo d'**olio** e soffriggete lo **scalogno** per 3-4 minuti.
- Unite il **riso** e tostato a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando spesso. Sfumatelo con il succo di 2 spicchi di **lime**, aggiungete i tocchetti di gambo di **asparagi**, bagnate 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.

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

