



'Al contadino non far sapere' - risotto al taleggio e pere con taleggio Dop, pere caramellate e noci

40 minuti

7

Cerca il kit con
lo stesso numero



Brodo Granulare
Vegetale



Riso



Pera



Rosmarino



Noci



Taleggio Dop



Glassa Al Balsamico



Salsiccia di maiale

Ricetta personalizzabile



Prima di cominciare

Lava gli ortaggi. Usa utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lava le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla scadenza degli ingredienti.

Cosa ti serve?

Padella, Pentola

Ingredienti per 2, 4 e 6 persone

Dalla box ricette	2P	4P	6P
Brodo Granulare Vegetale 10) (pacchetti)	1	2	3
Riso (pacchetti)	1	1	3
Pera* (pezzi)	1	2	3
Rosmarino (pezzi)	1	2	3
Noci 2) (g)	10	20	30
Taleggio Dop* 7) (pacchetti)	1	2	3
Glassa Al Balsamico 14) (pacchetti)	1	2	3
Salsiccia di maiale* (pacchetti)	1	2	3
Dalla vostra dispensa**			
Acqua per il brodo (ml)	700	1400	2100
Sale		(q.b.)	
Olio d'oliva		(q.b.)	
Burro (di tua scelta)	1	2	3
Pepe		(q.b.)	
Zucchero		(q.b.)	

*Conservare al fresco **Non incluso nella box

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	273 g	100 g	393 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3087 kJ/ 738 kcal	1131 kJ/ 270 kcal	4016 kJ/ 960 kcal	1022 kJ/ 244 kcal
Grassi (g)	37 g	14 g	52 g	13 g
Grassi saturi (g)	23 g	8 g	29 g	7 g
Carboidrati (g)	79 g	29 g	80 g	20 g
Zuccheri (g)	14 g	5 g	15 g	4 g
Fibre (g)	5 g	2 g	5 g	1 g
Proteine (g)	25 g	9 g	45 g	12 g
Sale (g)	3 g	1 g	5 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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.

Hai bisogno di aiuto o vuoi dirci qualcosa? Siamo qui per te: chiamaci allo 02 3859 2568

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



Il segreto è la tostatura

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

- Portate a bollire una pentola con l'**acqua per il brodo** (dosi in tabella), il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**.
- Scaldate una padella a fuoco alto con un filo d'**olio** e tostate il **riso** 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.



Manteca manteca

- Eliminate la crosta e riducete il **taleggio** a tocchetti.
- Una volta cotto, togliete il **riso** dal fuoco e incorporate la maggior parte del **taleggio** (aggiungetelo un po' per volta, fino a ottenere il grado di 'formaggiosità' che desiderate).
- Mescolate energicamente per mantecare; aggiungete poco brodo per allungare la consistenza, se necessario.
- Assaggiare e regolare di **sale** e **pepe**.



Il tocco del contadino

- Nel frattempo, tagliate la **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia).
- Scaldate una padella a fuoco medio e fate fondere il **burro**.
- Aggiungete le **pere** e il **rosmarino**, condite con un pizzico di **sale**, **pepe** e **zucchero** e cuocete per 7-8 minuti, voltandole a metà cottura, finché sono dorate e ben caramellate.
- Tritate grossolanamente le **noci**.

Ricetta personalizzata: eliminate la pelle della salsiccia e riducetela a tocchetti. Cuocetela in padella a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché non è più rosa al centro.



A tavola!

- Disponete il **risotto** nei piatti.
- Guarnite con le **pere** caramellate, le **noci** e la **glassa al balsamico**.

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

