



# Risotto ai gamberetti, burrata e lime con salsa agli spinaci e nocciole tostate

40 minuti • Mangiami per primo

17



Scalognò



Lime



Burro



Grana Padano



Riso



Gamberetti



Burrata



Nocciole



Brodo Granulare  
Vegetale



Spinacino baby



Com'è andata la tua consegna?  
Scannerizza il QR code  
e faccelo sapere!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Scalognò	1 pezzo	2 pezzi
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	4 pacchetti	8 pacchetti
Grana Padano** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Gamberetti** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	395 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3415 kJ/ 816 kcal	865 kJ/ 207 kcal
Grassi (g)	43 g	11 g
Grassi saturi(g)	23 g	6 g
Carboidrati (g)	73 g	18 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	35 g	9 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 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.

## Mi raccomando!

### Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



## Preparare il brodo

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona.
- Raggiunto il bollore, sciogliete nell'acqua il **brodo granulare**. Assaggiare e aggiustate di **sale** per ottenere la sapidità che desiderate, mescolate e tenete al caldo.
- Grattugiate la scorza del **lime** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e tagliatelo a spicchi.
- Sbucciate e tritate finemente lo **scalognò**.



## Preparare la salsa di spinaci

- Portate nel frattempo a bollire un pentolino d'**acqua** e sbollentate gli **spinaci** per 1 minuto.
- Scolateli con un mestolo forato e trasferiteli in un bicchiere per mixer.
- Aggiungete 50 ml di **acqua** (circa 5 cucchiaini), 50 ml di **olio** e un pizzico di **sale** e frullate per ottenere una salsa omogenea.
- Dividete la **burrata** a fiocchetti e conditeli con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.



## Tostare le nocciole

- Tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Scaldare un'ampia padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti e tostate le **nocciole** per 2-3 minuti, quindi spostatele in un piatto.
- Riportate la padella su fuoco medio, scioglietevi metà del **burro** e fate appassire lo **scalognò** per 2-3 minuti.
- Unite il **riso** e tostato a fuoco alto per 2-3 minuti, quindi sfumate con il succo di 2 spicchi di **lime**.



## Unire i gamberetti e mantecare

**TIP: i gamberetti saranno cotti quando al centro risulteranno opachi e bianchi.**

- Unite i **gamberetti** al **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 il **burro** avanzato, il **Grana Padano** e mescolate energicamente.
- Assaggiare e regolate di **sale** e **pepe** a piacere.



## Cuocere il riso

- Bagnate il **riso** con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato.
- Abbassate il fuoco e continuate la cottura per circa 13 minuti, aggiungendo altro brodo, un mestolo alla volta, solo quando il precedente sarà evaporato.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **risotto** nei piatti e guarnitelo con i fiocchetti di **burrata**, qualche goccia di **salsa agli spinaci** e una spolverizzata di **scorza di lime**.
- Guarnite con le **nocciole** tostate.