



Risotto ai piselli e mozzarella di bufala con scorza di limone e basilico

35 minuti

7



Limone



Scalognon



Mozzarella di Bufala



Formaggio a pasta dura grattugiato



Burro



Riso



Brodo Granulare Vegetale



Piselli in scatola



Basilico



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Mozzarella di Bufala** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Piselli in scatola	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	452 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3082 kJ/ 737 kcal	681 kJ/ 163 kcal
Grassi (g)	30 g	7 g
Grassi saturi (g)	19 g	4 g
Carboidrati (g)	76 g	17 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	15 g	3 g
Proteine (g)	34 g	8 g
Sale (g)	2 g	0.4 g

Allergeni

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

1



Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona, scioglietevi il **brodo**, mescolate, assaggiate e aggiustate di **sale** per regolarne la sapidità, quindi abbassate la fiamma al minimo.
- Tagliuzzate la **mozzarella** e trasferitela in un bicchiere per mixer. Aggiungete un cucchiaino di **olio extravergine**, **sale** e **pepe** e frullate fino a ottenere una crema. Se necessario, allungate con poco **brodo** per uniformare la consistenza.

4



Cuocere i piselli

- Scaldare nel frattempo un filo di **olio extravergine** in un'altra pentola.
- Unite i **piselli**, un mestolo di **brodo**, **sale** e **pepe** e stufate per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Trasferite i **piselli** in un bicchiere per mixer, aggiungete un pizzico di **basilico**, un cucchiaino di **olio extravergine** per persona e frullate fino a ottenere una crema.

2



Tagliare gli ingredienti

- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Grattugiate la scorza del **limone** (senza intaccare la parte bianca, che è amara) e tagliatelo a spicchi.
- Tritate finemente il **basilico**.

5



Mantecare il riso

TIP: per un risotto più cremoso, lasciate il burro in frigo fino al momento dell'uso.

- Una volta che il riso sarà cotto, unite nella pentola con il riso due cucchiai a testa di crema di **piselli** e mescolate con cura. Se desiderate un risultato ancora più cremoso, potete aggiungere altra crema di **piselli** e qualche cucchiaino di **brodo**.
- Spegnete il fuoco, aggiungete il **burro**, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.

3



Cuocere il riso

- Scaldare un filo d'**olio** in una pentola e soffriggete lo **scalogno** a fuoco basso per 2-3 minuti. Unite il **riso** e tostatelo a fiamma vivace per 2-3 minuti.
- Unite 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato. Abbassate a fuoco medio-alto e unite altro brodo, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il liquido precedente sarà stato assorbito. Continuate in questo modo per circa 16-18 minuti, fino a cottura.

6



Disporre nei piatti

- Distribuite il **risotto** nei piatti e guarnitelo con la **crema di mozzarella**, un pizzico di **scorza di limone** a piacere, il restante **basilico** tritato e un pizzico di **pepe**.
- Accompagnate con gli spicchi di **limone**, che potete spremere per dare un tocco di freschezza.

