



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

40 minuti

13



Riso



Limone



Scalognò



Mozzarella di Bufala



Formaggio a pasta dura grattugiato



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
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
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
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	<b>444 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2842 kJ/ 679 kcal	639 kJ/ 153 kcal
Grassi (g)	23 g	5 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	76 g	17 g
Zuccheri (g)	7 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 il brodo e la crema

- Portate a ebollizione 500 ml di **acqua** per persona, scioglietevi il **brodo**, mescolate, assaggiate e aggiustate di **sale** per regolarne la sapidità.
- 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 Insaporire i piselli

- Scaldate nel frattempo un filo di **olio extravergine** in un'altra pentola.
- Scolate i **piselli** dal liquido di conservazione, sciacquateli sotto acqua corrente, trasferiteli nella pentola con un mestolo di **brodo**, **sale** e **pepe** e stufate per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Infine frullateli con un generoso pizzico di **basilico** e un cucchiaino di **olio extravergine** per persona fino a ottenere una crema.



## 2 Tagliare gli ingredienti

- Sbucciate e tritate finemente lo **scalogno**.
- 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

- Una volta che il riso sarà cotto, conditelo con due cucchiaini di crema di **piselli** a testa 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 1 cucchiaino d'**olio** a persona, il **formaggio grattugiato** e mescolate energicamente per mantecare.
- Assaggiate e aggiustate di **sale** e **pepe**, se necessario.



## 3 Cuocere il riso

- Scaldate 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 alta 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: dovreste ottenere un risotto vellutato e non asciutto, ma neppure troppo brodoso.



## 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**.