



Risotto al limone con stracchino pinoli e basilico

40 minuti

8



Riso



Brodo Granulare Vegetale



Burro



Scalognon



Limone



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Stracchino



Basilico



Pinoli

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
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Limone	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Pinoli	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	296 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3135 kJ/ 749 kcal	1059 kJ/ 253 kcal
Grassi (g)	40 g	14 g
Grassi saturi(g)	25 g	9 g
Carboidrati (g)	69 g	24 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	27 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 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



Preparare il brodo

- Portate a bollore 500 ml di **acqua** per persona. Quando l'acqua bolle, aggiungete il **brodo granulare**. Assaggiare e aggiustare di sale se necessario, quindi tenete al caldo con un coperchio.
- Tritate finemente il **basilico**.
- Grattugiate la scorza del **limone** (senza grattare la parte bianca, che è amara) e tagliatelo a spicchi.
- Tritate finemente lo **scalogno**.



Preparare la crema di stracchino

- Nel frattempo che cuoce il risotto, trasferite in una ciotola lo **stracchino** e conditelo con un filo d'**olio**, un pizzico di **basilico**, **sale** e **pepe**.
- Lavorate il composto con un cucchiaino fino a ottenere una consistenza omogenea.



Tostare i pinoli e il riso

- Tostate i **pinoli** in una padella antiaderente a fuoco medio e senza condimenti, mescolando di tanto in tanto, per 1-2 minuti, quindi trasferiteli in una ciotolina.
- Riportate la padella su fuoco medio e rosolate lo **scalogno** con un filo di **olio extravergine** e un pizzico di sale per 1-2 minuti.
- Aggiungete il **riso** e tostatelo a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando regolarmente.



Mantecare il risotto

TIP: per un risotto cremoso, assicuratevi di rimuovere il burro dal frigo solo poco prima dell'uso.

- Spegnete il fuoco, unite al risotto il **burro**, il succo di uno spicchio di **limone**, il **formaggio grattugiato**, un pizzico di **basilico** e mescolate energicamente.
- Assaggiare e aggiustare di **sale** e **pepe**.



Cuocere il risotto

- Bagnate il **riso** con 2 mestoli di **brodo** bollente e mescolate finché sarà evaporato.
- Abbassate il fuoco e continuate 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.



Disporre nei piatti

- Disponete il risotto nei piatti e guarnitelo con qualche cucchiainata di **crema di stracchino**.
- Guarnite con il restante **basilico**, i **pinoli** tostati, un pizzico di **scorza di limone** a piacere e una macinata di **pepe**.



Ti piace cucinare con HelloFresh?
Scarica la nostra app e raccontaci com'è andata!

Buon Appetito!