



Risotto al radicchio e pomodori secchi con crema di Grana Padano ed erba cipollina

Veggie Conta Calorie 40 minuti

8



Brodo Granulare Vegetale



Scalogn



Riso Barone



Burro



Radicchio



Grana Padano



Pomodori Secchi



Erba Cipollina

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio
extravergine di oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalognò	1 pezzo	2 pezzi
Riso Barone	1 pacchetto	1 pacchetto
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Radicchio**	1 pezzo	2 pezzi
Grana Padano** 7) 8)	2 pacchetti	4 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti
Erba Cipollina**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	341 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2226 kJ/ 532 Kcal	653 kJ/ 156 Kcal
Grassi (g)	16 g	5 g
Grassi saturi(g)	10 g	3 g
Carboidrati (g)	74 g	22 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	21 g	6 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 ad ebollizione 500 ml di **acqua** per persona.
- Una volta raggiunto il bollore, abbassate la fiamma al minimo, scioglietevi il **brodo**, aggiustate di **sale** e tenete al caldo.



Cuocere il riso

- Rimettete la pentola su fuoco basso e soffriggetevi lo **scalognò** con un filo di **olio extravergine**, per 1-2 minuti.
- Tostate il **riso** a fuoco alto per 1-2 minuti, mescolando regolarmente e facendo attenzione a non bruciare lo **scalognò**.
- Abbassate la fiamma e aggiungete il **brodo**, un mestolo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il liquido precedente si sarà assorbito. Continuate in questo modo per circa 16-18 minuti, fino a cottura.



Tagliare le verdure

- Sbucciate e tritate finemente lo **scalognò**.
- Tagliate in quattro parti il **radicchio**, poi affettatelo sottilmente.
- Tritate grossolanamente i **pomodori secchi**.
- Tritate finemente l'**erba cipollina**.



Mantecare il riso

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

- Quando mancano 2-3 minuti alla cottura del **riso**, unite il **radicchio**, mescolate con cura e portate a termine la cottura.
- Se necessario, aggiungete altro **brodo** fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Spegnete il fuoco e mantecate: unite il **burro**, aggiustate di **sale** e **pepe** e mescolate energeticamente.



Cuocere il radicchio e preparare la crema

- Scaldare un filo d'**olio extravergine** a persona, a fuoco medio-basso in una pentola capiente (vi servirà per cuocere il **riso**).
- Unite il **radicchio**, condite con **sale** e **pepe** e cuocete per 3-4 minuti. Trasferite su un piatto e tenete da parte.
- Unite in una ciotola il **grana padano** con 2-3 cucchiaini di **brodo**. Mescolate con una forchetta fino a ottenere una crema e, se necessario, aggiungete più **acqua** per uniformare la consistenza. Aggiustate di **sale**.



Disporre nei piatti

- Servite il **risotto** al **radicchio** nei piatti piani.
- Guarnite con qualche goccia di crema di **grana padano**, i **pomodori secchi** e l'**erba cipollina**.



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

Buon Appetito!