

RISOTTO TOSCANA CON PESTO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN



Receta

Ingredientes

- 1 paquete de Risotto Toscana Trevijano
- 12 pimientos del padrón
- 7g de sal y 3g de escamas de sal
- 3 cucharadas de AOVE

Para el pesto:

- 20g de albahaca fresca
- 12 avellanas tostadas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de zumo de limón exprimido
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de AOVE

Preparación

1 – Lavamos las hojas de albahaca y picamos junto con el ajo y las avellanas. Mezclamos todo triturado con el aceite de oliva, la sal y el zumo de limón. Al final, añadimos el queso parmesano.

2 – Calentamos el AOVE en una cazuela y añadimos en ella el Risotto Toscana Trevijano. Agregamos 800ml de agua caliente poco a poco, removiendo bien, durante 25 minutos a fuego medio. Cuando queden 5 minutos añadimos el pesto y mezclamos todo.

3 – En una sartén a parte, salteamos los pimientos del padrón a fuego fuerte, girándolos de vez en cuando durante unos 10 minutos, hasta que se doren.

4 – Servimos el risotto, añadiendo unas hojas de albahaca y los pimientos del padrón con escamas de sal... ¡A disfrutar!



40'



Risotto Toscana

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	1396,01 kJ 332,61 kcal
Grasas (g)	15,86
de las cuales Saturadas (g)	2,72
Hidratos de carbono (g)	37,91
Fibra alimentaria (g)	6,14
Proteínas (g)	7,41
Sal (g)	2,04