



# Burrata pugliese su gazpacho ai peperoni con pomodoro, basilico e crostini croccanti

25 minuti

13



Pane integrale



Pomodoro



Burrata pugliese



Peperoni grigliati



Basilico



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pane integrale <b>13)</b>	200 g	400 g
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Burrata pugliese** <b>7)</b>	1 pezzo	2 pezzi
Peperoni grigliati**	1 pezzo	2 pezzi
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	365 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2019 kJ/ 483 kcal	553 kJ/ 132 kcal
Grassi (g)	16 g	4 g
Grassi saturi (g)	9 g	3 g
Carboidrati (g)	60 g	17 g
Zuccheri (g)	10 g	3 g
Fibre (g)	6 g	2 g
Proteine (g)	14 g	4 g
Sale (g)	2 g	0.5 g

## Allergeni

**7)** Latte **13)** Cereali contenenti glutine

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



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Tagliate il **pomodoro** in quarti.
- Tagliate un **panino** a cubetti di circa 2 cm e riducete l'altro a pezzi grossolani (andrà cotto e frullato).



## Cuocere i crostini

- Nel frattempo, scaldate in una padella 2-3 cucchiai d'**olio**.
- Unite i cubetti di **pane** e un pizzico di **sale** e tostateli per 5-6 minuti, finché saranno dorati e croccanti.
- Tagliate la **burrata** a metà.



## Preparare il gazpacho

- Scaldate 1-2 cucchiai d'**olio** in una padella capiente dai bordi alti. Aggiungete i **peperoni**, i **pomodori** e il **pane** tagliato grossolanamente. Bagnate con 3-4 cucchiai d'**acqua**, condite con **sale**, **pepe** e cuocete per 8-9 minuti con il coperchio.
- Unite 2-3 cucchiai di **olio**, 400 ml di **acqua** fredda (ogni 2 persone) e frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza omogenea.
- Alla fine salate, se necessario.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **gazpacho** tiepido in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con i **crostini**, qualche foglia di **basilico** spezzettata e la **burrata** e irrorate con un filo d'**olio**.

Buon Appetito!