



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 13)	200 g	400 g
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Burrata pugliese** 7)	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://www.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!