



Lonza, burrata e frutto della passione con rucola, pomodorini arrostiti e patate

50 minuti • Mangiami per primo

17



Lonza Di Maiale



Timo



Pomodorini Datterini



Pomodorini gialli



Patate



Burro



Frutto della Passione



Burrata pugliese



Aglio



Rucola



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, Aceto, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Lonza Di Maiale**	300 g	600 g
Timo**	5 g	10 g
Pomodorini Datterini**	150 g	300 g
Pomodorini gialli**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Burro** 7)	125 g	125 g
Frutto della Passione**	2 pezzi	4 pezzi
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Rucola**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	694 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2677 kJ/ 640 kcal	386 kJ/ 92 kcal
Grassi (g)	32 g	5 g
Grassi saturi(g)	19 g	3 g
Carboidrati (g)	48 g	7 g
Zuccheri (g)	3 g	0.4 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	44 g	6 g
Sale (g)	2 g	0.2 g

Allergeni

7) Latte

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 le verdure

- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Tagliate i **pomodorini** (rossi e gialli) a metà.
- Raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 cucchiaini d'**olio** e un generoso pizzico di **sale**, quindi distribuitele su una teglia foderata di carta da forno.



Cuocere la lonza

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e bianca all'interno.

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio-alto. Aggiungete un filo d'**olio**, un cucchiaino di **burro**, l'**aglio** e qualche rametto di **timo**.
- Salate e pepate la **lonza** e rosolatela per 2 minuti per lato.
- Abbassate la fiamma, coprite con il coperchio e proseguite la cottura per circa 10 minuti, voltando la lonza a metà cottura, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.



Cuocere le verdure

- Nella stessa ciotola, raccogliete i **pomodorini** e conditeli con un cucchiaino di **zucchero**, un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**, quindi disponeteli sulla teglia con le patate, cercando di non sovrapporli.
- Cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, mescolando a metà cottura.
- Alla fine salate e pepate a piacere.



Condire la rucola

- Condite la **rucola** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Tagliate la **burrata** a spicchietti.
- Tagliate la **lonza** a fette sottili.



Preparare salsa

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con circa 2 cucchiaini di **burro** (per 2 persone).
- Tagliate a metà i **frutti della passione**, ricavatene la polpa con un cucchiaino e trasferitela nella padella con il burro, con un pizzico di **sale**, **pepe** e 2-3 cucchiaini di **zucchero**.
- Mescolate bene e spostate in una ciotolina.



Disporre nei piatti

- Disponete la **lonza** nei piatti e irroratela con il suo fondo di cottura e con la salsa al **frutto della passione**.
- Accompagnate con le **patate** e con l'insalata di **rucola**, guarnita con i **pomodorini** e la **burrata**.

Buon Appetito!