



Riso nero, barbabietola e gorgonzola Dop con pomodorini, spinaci e citronette al miele

25 minuti

13



Gorgonzola Dop



Barbabietola



Miele



Spinacino baby



Riso Precotto



Limone



Pomodorini Datterini



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 |
|------------------------|-------------|-------------|
| Gorgonzola Dop** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Barbabietola** | 1 pezzo | 1 pezzo |
| Miele | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Spinacino baby** | 100 g | 200 g |
| Riso Precotto | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Limone | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Pomodorini Datterini** | 150 g | 250 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 445 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 2224 kJ/ 531 kcal | 500 kJ/ 119 kcal |
| Grassi (g) | 18 g | 4 g |
| Grassi saturi (g) | 11 g | 3 g |
| Carboidrati (g) | 71 g | 16 g |
| Zuccheri (g) | 14 g | 3 g |
| Fibre (g) | 8 g | 2 g |
| Proteine (g) | 19 g | 4 g |
| Sale (g) | 1 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)

1



Preparate la salsa

- Eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti.
- Raccoglietelo in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce per circa 5 minuti. Unite un cucchiaino d'**olio d'oliva**, mescolate e tenete da parte.

3



Preparare il riso

- Preparate il **riso** seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
- Tagliate i **pomodorini** in quarti.
- Preparate una **citronette** mescolando in una ciotolina 1 cucchiaino d'**olio**, il succo di mezzo **limone** e il **miele**.

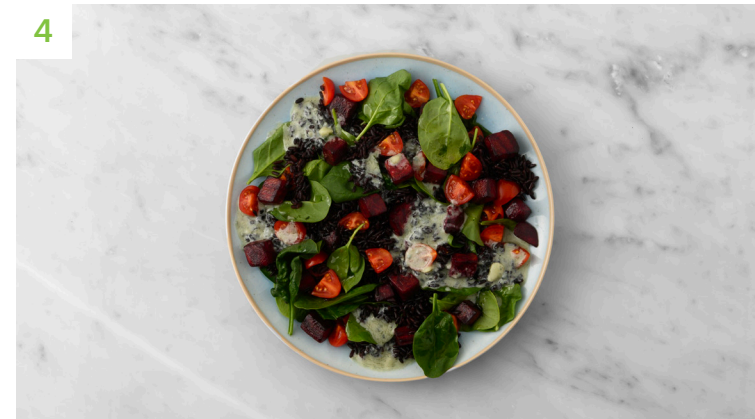
2



Rosolare la barbabietola

- Riducete metà **barbabietola** a cubetti (per 2 persone).
- Scaldare un filo d'**olio d'oliva** in una padella, unite la **barbabietola** e rosolatela per 4-5 minuti.
- Condite con un pizzico di **sale**, spegnete e lasciate intiepidire.

4



Disporre nei piatti

- Raccogliete il **riso nero**, i **pomodorini**, lo **spinacino** e la **barbabietola** in una ciotola, conditeli con la **citronette** e mescolate bene.
- Distribuite nei piatti e irrorate con la **salsa di gorgonzola**.

Buon Appetito!