



# 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**.

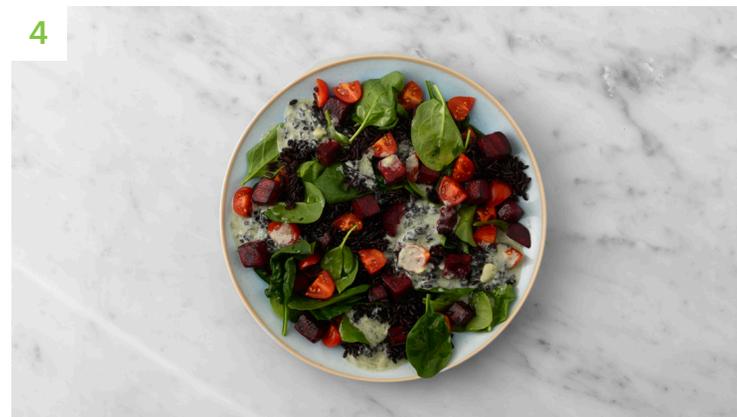
2



## 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!