



Salsiccia di maiale e spinaci filanti

con cipolla e crema di cannellini alla salvia

35 minuti

6



Salsiccia Di Maiale



Formaggio a pasta dura grattugiato



Spinaci



Fagioli Cannellini



Cipolla



Aglione



Salvia



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
Salsiccia Di Maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinaci**	250 g	500 g
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchio
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	549 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2575 kJ/ 616 kcal	469 kJ/ 112 kcal
Grassi (g)	30 g	5 g
Grassi saturi (g)	12 g	2 g
Carboidrati (g)	34 g	6 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	18 g	3 g
Proteine (g)	47 g	9 g
Sale (g)	5 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova

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

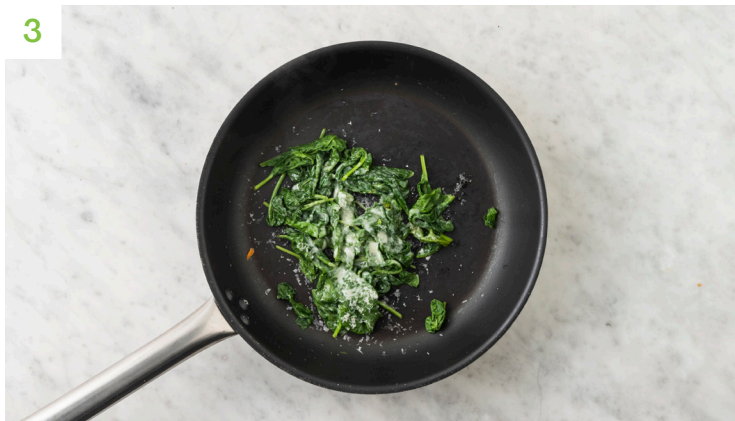


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



Preparare la crema di cannellini

- Sbucciate l'**aglio** e tagliatelo a metà. Scolate i **fagioli** e sciacquateli sotto acqua corrente.
- Rosolate l'aglio con un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio, per 1-2 minuti.
- Unite i fagioli, 2-3 foglie di **salvia**, **sale**, **pepe**, 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere) per 2 persone e cuocete con un coperchio per 5-6 minuti.
- Eliminate aglio e salvia e frullate i fagioli e il loro fondo di cottura con 2 cucchiai d'**olio**, fino a ottenere una crema liscia. Se necessario, aggiungete altra acqua calda per regolare la consistenza e aggiustate di sale.



Cuocere gli spinaci

- Riportate su fuoco medio la padella usata per i fagioli con un filo d'**olio**.
- Aggiungete gli **spinaci**, 1 cucchiaio d'**acqua**, un pizzico di **sale** e cuocete per 2-3 minuti a fuoco medio.
- Abbassate il fuoco al minimo, aggiungete il **formaggio grattugiato** e un pizzico di **pepe**, coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 1 minuto.



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando non sarà più rosa all'interno.

- Nel frattempo, sbucciate e tagliate la **cipolla** a fettine sottili.
- Eliminate la pelle della **salsiccia**, poi tagliatela a tocchetti di circa 3 cm.
- Portate su fuoco medio una seconda padella e rosolate la **cipolla** con un filo d'**olio** per 2-3 minuti.
- Aggiungete la **salsiccia** e cuocete per circa 5-6 minuti, mescolando regolarmente.



Disporre nei piatti

- Disponete la **crema di cannellini** nei piatti.
- Aggiungete la **salsiccia** e gli **spinaci**.
- Condite con un pizzico di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!