



Pappa al pomodoro e gocce di ricotta con basilico e crostini di pane integrale

40 minuti

9



Pomodori Datterini



Basilico



Carota



Sedano



Ricotta



Scalogn



Brodo Granulare Vegetale



Aglione



Pane integrale



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
Pomodorini Datterini**	500 g	1000 g
Basilico**	5 g	10 g
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Sedano** 10)	1 pezzo	2 pezzi
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Scalogno	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pane integrale 13)	200 g	400 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	504 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2026 kJ/ 484 kcal	402 kJ/ 96 kcal
Grassi (g)	8 g	2 g
Grassi saturi (g)	4 g	1 g
Carboidrati (g)	80 g	16 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	16 g	3 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte 10) Sedano 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



Preparare il soffritto

- Sbucciate e tritate finemente **scalogno**, **carota** e **sedano** e soffriggeteli con 2-3 cucchiaini d'**olio** in una padella capiente a fuoco medio per 3-4 minuti, mescolando spesso.
- Aggiungete i **pomodorini**, qualche foglia di **basilico**, 250 ml d'**acqua** (circa un bicchiere), un pizzico di **sale** e **zucchero**. Coprite con un coperchio, portate a leggero bollore e cuocete per circa 15 minuti.



Frullare pane e pomodori

- Irrorate i **pomodorini** e i cubetti di pane con un generoso filo d'**olio** e frullateli fino a ottenere una pappa dalla consistenza un po' rustica.
- Aggiungete altra acqua calda per regolare la consistenza, se necessario, e aggiustate di **sale**.



Preparare il pane

- Tagliate uno dei **panini** a cubetti piccoli e l'altro a fette diagonali.
- Trasferite i cubetti nella padella con i pomodorini e proseguite la cottura con il coperchio per circa 5-7 minuti, mescolando ogni tanto.
- Tostate le fette dell'altro panino nel tostapane o in padella con un filo d'**olio** per 5-6 minuti, voltandole a metà cottura.
- Condite la **ricotta** con un filo d'**olio** e un pizzico di **sale**.



Disporre nei piatti

- Servite la **pappa al pomodoro** tiepida in piatti fondi o ciotole.
- Guarnitela con la **ricotta** e il **basilico** e irroratela con un filo d'**olio**.
- Accompagnate con il **pane** tostato.

Buon Appetito!