



Tacos ai funghi Portobello e fontal con insalata, pomodori e salsa aioli

25 minuti

20



Mini Tortilla Di
Farina Bianca



Funghi Portobello



Insalata songino



Fontal



Agljo



Pomodoro



Aioli



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: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mini Tortilla Di Farina Bianca 13	1 pacchetto	1 pacchetto
Funghi Portobello**	250 g	500 g
Insalata songino**	1 pezzo	2 pezzi
Fontal** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Aioli 8 9	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	411 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2641 kJ/ 631 kcal	643 kJ/ 154 kcal
Grassi (g)	36 g	9 g
Grassi saturi (g)	15 g	4 g
Carboidrati (g)	50 g	12 g
Zuccheri (g)	6 g	2 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	24 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **9)** Senape **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



Cuocere i funghi

- Tagliate i **funghi** a fettine di circa 0,5 cm.
- Scaldate una padella con 1-2 cucchiaini d'**olio**, aggiungete l'**aglio** (potete tenere la buccia), i **funghi**, un pizzico di **sale**, **pepe** e 3-4 cucchiaini di **acqua**.
- Cuocete a fuoco medio per 11-12 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Sciogliere il formaggio

TIP: aggiungere poca acqua nella padella serve a creare vapore per fare fondere il formaggio più rapidamente.

- Tagliate il **formaggio** a cubetti di circa 1 cm e disponetelo nella padella sopra ai funghi.
- Unite anche 1-2 cucchiaini di **acqua**, direttamente sul fondo della padella, coprite con un coperchio e proseguite la cottura a fuoco basso per 2 minuti circa, finché il formaggio sarà filante.



Condire l'insalata

- Condite l'insalata con **aceto**, **sale** e **olio** a piacere.
- Tagliate il **pomodoro** a fette.
- Scaldate le **tortillas** in una padella a fuoco medio per 2-3 minuti.



Disporre nei piatti

TIP: la salsa aioli ha un intenso sapore di aglio, dosatela secondo i vostri gusti.

- Spalmate un po' di **salsa aioli** sulla base delle **tortillas** e aggiungetevi i **funghi al formaggio**, l'**insalata** e il **pomodoro**.

Buon Appetito!