



Lonza glassata al chutney di pesche con "pancake" di patate e pancetta, erbe e nocciole

45 minuti

17



Patate



Cipolla



Prezzemolo



Lonza Di Maiale



Aglio



Pancetta



Pesca



Burro



Nocciole



Salvia



Erbette



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, Aceto, Zucchero, Farina

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Prezzemolo**	5 g	10 g
Lonza Di Maiale**	300 g	600 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pancetta**	100 g	200 g
Pesca**	2 pezzi	4 pezzi
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Erbette**	1 pezzo	1 pezzo

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	700 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3015 kJ/ 721 kcal	431 kJ/ 103 kcal
Grassi (g)	36 g	5 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	53 g	8 g
Zuccheri (g)	5 g	1 g
Fibre (g)	9 g	1 g
Proteine (g)	50 g	7 g
Sale (g)	3 g	0.4 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 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



Preparare gli ingredienti

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a cubetti da 2 cm e lessatele per circa 15-18 minuti, o finché saranno tenere.
- Sbucciate e affettate molto finemente la **cipolla**.
- Eliminate il nocciolo e tagliate a spicchi le **pesche**.



Cuocere i pancake

TIP: la lonza sarà cotta quando risulterà compatta, opaca e bianca all'interno.

- Eliminate il grasso della pancetta e ripulite la padella con carta da cucina. Sciogliete a fuoco medio 1 panetto di **burro** con un filo d'**olio**. Unite i **pancake** e rosolateli 4 minuti per lato, poi trasferiteli su un piatto.
- Nella stessa padella, scaldate un filo d'**olio** a fuoco medio-alto. Unite l'**aglio** sbucciato, la **salvia** e rosolate la **lonza** 2 minuti per lato. Coprite con un coperchio e proseguite la cottura per 10 minuti, voltandola a metà cottura, finché si sarà formata una crosticina dorata.



Preparare il chutney

- Rosolate la **cipolla** in una padella con un filo d'**olio** per 3-4 minuti a fuoco medio.
- Unite le **pesche** e, per 2 persone, 3 cucchiaini di **aceto**, 2 cucchiaini di **zucchero** e un pizzico di **sale**.
- Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 10-12 minuti a fuoco basso, mescolando spesso, finché le pesche saranno tenere.
- Togliete dal fuoco e frullate fino a ottenere una consistenza omogenea. Assaggiare e aggiungete un pizzico di zucchero se desiderate un chutney più dolce.



Cuocere le erbe

- Nel frattempo, tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Scaldate una padella antiaderente senza condimenti e tostate le **nocciole** per 3-4 minuti, poi trasferitele in un piatto.
- Cuocete le **erbette** nella stessa padella con un filo d'**olio**, il **burro** rimasto, un pizzico di **sale** e 1 cucchiaino di **acqua** per 4-5 minuti, fino a farle appassire.



Formare i pancake

- Rosolate la **pancetta** a fuoco alto per 4-5 minuti, finché sarà croccante.
- Sfogliate il **prezzemolo**, tenete da parte qualche foglia intera per guarnire e tritate il resto finemente.
- Scolate le **patate** e schiacciatele con uno schiacciapate o con una forchetta. Poi amalgamatele con la **pancetta**, il **prezzemolo** tritato, 3 cucchiaini rasi di **farina** e un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Dividete il composto in 3 palline per persona e appiattitele formando dei **pancake** spessi 1 cm.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **lonza** a fette sottili.
- Disponete i **pancake** sulla base del piatto, adagiatevi sopra le **erbette** e terminate con le fette di **lonza** e una generosa cucchiainata di **chutney**.
- Guarnite con le **nocciole** tostate e le foglie di **prezzemolo** tenute da parte.

Buon Appetito!