



# Orzo, briciole alle alici e burrata pugliese con salsa crudaiola ai pomodorini e basilico

25 minuti

2



Burrata pugliese



Orzo perlato



Alici



Pomodorini Datterini



Panko (pangrattato giapponese)



Basilico



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
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Orzo perlato 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Alici 4)	46 g	92 g
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Panko (pangrattato giapponese) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	261 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2405 kJ/ 575 kcal	923 kJ/ 221 kcal
Grassi (g)	20 g	8 g
Grassi saturi (g)	10 g	4 g
Carboidrati (g)	73 g	28 g
Zuccheri (g)	1 g	1 g
Fibre (g)	9 g	4 g
Proteine (g)	22 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

## Allergeni

4) Pesce 7) Latte 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](https://hellofresh.it)

1



## Lessare l'orzo

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

- Portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Lessate l'**orzo** per 20 minuti circa. Assaggiatelo per verificare il grado di cottura prima di scolarlo.
- Tritate finemente metà del **basilico**. Trasferitelo in una ciotolina con 2-3 cucchiaini di **olio** e un pizzico di **sale**.

3



## Tostare il crumble

- Scaldate una padella a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'**olio**.
- Unite le **alici** e mescolate finché si saranno disfatte, per circa 2-3 minuti, quindi aggiungete il **panko**.
- Tostate, mescolando spesso, per 2 minuti, finché il panko risulterà dorato.

2



## Preparare la salsa crudaiola

- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Trasferiteli in un bicchiere del mixer, condite con **olio**, **sale**, **pepe** e il resto del **basilico** e frullate fino a ottenere una salsa omogenea.
- Aggiungete 1-2 cucchiaini d'**acqua** per allungare la salsa, se necessario.
- Tagliate la **burrata** a tocchetti.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete l'**orzo** nei piatti, irroratelo con la **salsa crudaiola** e adagiate sopra i tocchetti di **burrata**.
- Spolverizzate con il **crumble** di panko e alici e condite con l'**olio al basilico**.

Buon Appetito!