

# Rollè di salmone e pancetta croccante su crema di patate, porri e pere al rosmarino

40 minuti • Mangiami per primo

17



Salmone



Pancetta



Patate



Rosmarino



Burro



Latte parzialmente  
scremato UHT



Porro



Pera



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!

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Salmone** 4)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro**	1 pezzo	2 pezzi
Pera	1 pezzo	2 pezzi

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	660 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3594 kJ/ 859 kcal	545 kJ/ 130 kcal
Grassi (g)	53 g	8 g
Grassi saturi(g)	20 g	3 g
Carboidrati (g)	50 g	8 g
Zuccheri (g)	19 g	3 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	44 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g

## Allergeni

4) Pesce 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](https://www.hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Trasferite in un pentolino il **latte**, scaldatelo a fuoco basso finché inizia a sobbollire. Spegnete, aggiungete qualche ciuffetto di **rosmarino** e un pizzico di **sale**. Coprite e tenete da parte.
- Sbucciate le **patate** e tagliatele a cubetti.
- Riducete la **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia).
- Affettate il **porro** a rondelle sottili.
- Lessate le **patate** per circa 15 minuti, scolatele e schiacciatele con una forchetta o uno schiacciapatate.



## Rosolare il salmone

**TIP: il salmone sarà cotto quando al centro si presenta rosa chiaro e asciutto.**

- Pulite la padella con carta da cucina e riportatela su fuoco medio con 1 cucchiaio d'**olio**. Unite i **porri**, un pizzico di **sale** e cuoceteli con il coperchio per 5-6 minuti, poi spostateli in una ciotolina.
- Nella stessa padella, rosolate i **rollè** dal lato dove si chiudono i lembi della **pancetta** per sigillarli per 2 minuti a fuoco medio. Continuate la cottura per circa 6-8 minuti, girandoli delicatamente un paio di volte, finché saranno dorati e croccanti.



## Preparare i rollè

**TIP: fate penetrare la lama del coltello fra la polpa e la pelle del pesce, tenete la pelle tesa con le dita e tagliate per tutta la lunghezza, restando aderenti alla pelle per non sprecare polpa.**

- Rimuovete la pelle dal **salmone** e tagliatelo in 4 **trancetti**. Fate attenzione a eventuali lisce ed eliminatele.
- Disponete sul piano di lavoro 2 fette di **pancetta** formando una croce. Mettete un trancetto al centro e avvolgetelo ripiegando i lembi. Formate allo stesso modo gli altri **rollè**.



## Preparare la crema di patate

- Scaldate intanto il **latte al rosmarino** e filtratelo. Aggiungetene mezzo bicchiere alle **patate** schiacciate e unite l'ultimo panetto di **burro**.
- Condite con un pizzico di **sale** e **pepe** e lavorate con una forchetta o con una frusta per montarlo, aggiungendo altro **latte** gradualmente fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi, poco più morbida di un purè.



## Cuocere le pere al rosmarino

- Scaldate una padella a fuoco medio, aggiungete 2 dei panetti di **burro** e rosolate le **pere** con qualche ciuffetto di **rosmarino** e con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Proseguite la cottura con il coperchio per 4-5 minuti a fuoco medio, mescolando delicatamente di tanto in tanto, quindi trasferite le pere in un piatto.



## Disporre nei piatti

- Disponete la crema di **patate** nei piatti. Tagliate delicatamente i **rollè** a metà e adagiateli sulla crema.
- Completate con i **porri** e le **pere**.

Buon Appetito!