



Polenta morbida al burro e gorgonzola Dop con funghi trifolati al sugo di pomodoro

30 minuti

10



Funghi Champignon



Concentrato
Di Pomodoro



Aglio



Gorgonzola Dop



Burro



Polenta



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Funghi Champignon**	1 pacchetto	2 pacchetti
Concentrato Di Pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	3 pacchetti	6 pacchetti
Polenta**	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	409 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3710 kJ/ 887 kcal	908 kJ/ 217 kcal
Grassi (g)	28 g	7 g
Grassi saturi (g)	17 g	4 g
Carboidrati (g)	127 g	31 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	27 g	7 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

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 il sugo

- Portate a bollire 1 litro d'**acqua** leggermente salata (per 2 persone).
- Nel frattempo, scaldate una padella con 2-3 cucchiai d'**olio** e l'**aglio** (potete tenere la buccia). Unite i **funghi**, **sale**, **pepe** e rosolate per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per 2 persone, 3-4 cucchiaini di **concentrato di pomodoro**, 100 ml di **acqua** (circa mezzo bicchiere), un pizzico di **sale**, **zucchero** e cuocete per 10-11 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, finché il sugo si sarà un po' ristretto.



Condire la polenta

- Nel frattempo, eliminate la crosta e tagliate il **gorgonzola** a cubetti.
- Una volta pronta, togliete la **polenta** dal fuoco, unite il **gorgonzola**, il **burro** e una macinata di **pepe**.



Preparare la polenta

- Mentre cuocete il sugo, versate la **polenta** a pioggia nella pentola con l'acqua bollente.
- Mescolate continuamente con una frusta o un cucchiaio di legno e cuocete per 5 minuti circa.



Disporre nei piatti

- Disponete la **polenta** nei piatti e irroratela con il sugo ai **funghi**.

Buon Appetito!