



# 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!