



# Polenta alla griglia e taleggio fondente con radicchio saltato e granella di noci

25 minuti

10



Taleggio Dop



Polenta



Radicchio



Noci



Timo



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

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

## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

|                   | 2P          | 4P          |
|-------------------|-------------|-------------|
| Taleggio Dop** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Polenta**         | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Radicchio         | 1 pezzo     | 2 pezzi     |
| Noci 2)           | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Timo**            | 5 g         | 5 g         |

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

|                                  | Per porzione         | Per 100g            |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | <b>513 g</b>         | <b>100 g</b>        |
| Energia (kJ/kcal)                | 2474 kJ/<br>591 kcal | 483 kJ/<br>115 kcal |
| Grassi (g)                       | 33 g                 | 7 g                 |
| Grassi saturi (g)                | 19 g                 | 4 g                 |
| Carboidrati (g)                  | 48 g                 | 9 g                 |
| Zuccheri (g)                     | 4 g                  | 1 g                 |
| Fibre (g)                        | 4 g                  | 1 g                 |
| Proteine (g)                     | 26 g                 | 5 g                 |
| Sale (g)                         | 4 g                  | 1 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

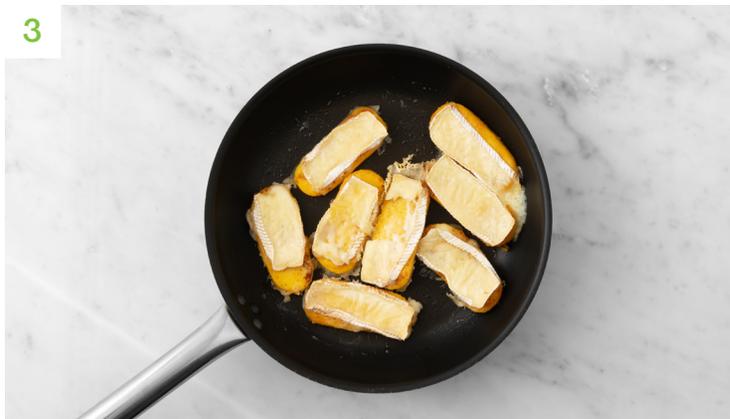


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://hellofresh.it)



## Grigliare la polenta

- Tagliate la **polenta** a fette spesse circa 2 cm.
- Scaldate un'ampia padella antiaderente a fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Cuocete la polenta 5-6 minuti per lato, girandola una volta.



## Fondere il formaggio

- Tagliate il **taleggio** a fette.
- Togliete la padella con la polenta dal fuoco e disponete una fetta di taleggio sopra ogni fetta di polenta.
- Coprite con il coperchio per 2-3 minuti, o finché il formaggio si sarà fuso.



## Cuocere il radicchio

- Nel frattempo, riducete il **radicchio** a striscioline sottili.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Scaldate una padella a fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**, unite il **radicchio**, le **noci**, un pizzico di **sale**, **zucchero**, **pepe** e un cucchiaino di **aceto**.
- Cuocete con il coperchio per 7-8 minuti, mescolando ogni tanto, finché il radicchio sarà appassito.



## Disporre nei piatti

- Disponete il **radicchio** nei piatti.
- Aggiungete la **polenta** con il **taleggio** e guarnite con qualche fogliolina di **timo**.

Buon Appetito!