



# Crema di finocchi e bacon rosolato con patate e chips di pane

35 minuti

15



Finocchio



Patate



Brodo Granulare  
Vegetale



Pancetta



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Chips di pane



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

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
Finocchio**	2 pezzi	4 pezzi
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale <b>10</b>	2 pacchetti	4 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** <b>7) 8)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Chips di pane <b>13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>442 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2640 kJ/ 631 kcal	598 kJ/ 143 kcal
Grassi (g)	34 g	8 g
Grassi saturi (g)	13 g	3 g
Carboidrati (g)	59 g	13 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	26 g	6 g
Sale (g)	5 g	1 g

## Allergeni

**7)** Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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://www.hellofresh.it)

1



## Rosolare il bacon

- Rosolate il **bacon** in una padella capiente a fuoco medio-alto per 4-5 minuti.
- Trasferitelo su un piatto con carta da cucina per asciugare il grasso in eccesso.

3



## Preparare la crema

- Trasferite le verdure in un bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Condite con un filo d'**olio**, incorporate il **formaggio grattugiato** e insaporite a piacere con **sale** e **pepe**.
- Mescolate bene, assaggiate e, se necessario, unite un goccio d'acqua calda per regolare la consistenza.

2



## Cuocere le verdure

- Mentre rosolate il bacon, sbucciate e affettate la **patata** a cubetti.
- Eliminate la base dura e le punte dei **finocchi** e tagliateli a tocchetti di 1-2 cm.
- Eliminate parte del grasso rilasciato dal bacon dalla padella, riportatela su fuoco medio-alto con i **finocchi**, le **patate**, 300 ml di **acqua** (per 2 persone) e il **brodo**.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 10-15 minuti, o finché le verdure saranno tenere.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la **vellutata** nei piatti.
- Guarnitela con le **chips di pane** e il **bacon**, spezzettandolo grossolanamente con le mani.

Buon Appetito!