



Vellutata di zucca e crema al Gorgonzola DOP con chips di pane e nocciole

25 minuti

20



Salvia



Gorgonzola Dop



Chips di pane



Aglione



Zucca



Patate



Brodo Granulare Vegetale



Nocciole



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chips di pane 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Zucca**	1 pezzo	2 pezzi
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Nocciole 2)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	411 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2414 kJ/ 577 kcal	588 kJ/ 141 kcal
Grassi (g)	30 g	7 g
Grassi saturi (g)	12 g	3 g
Carboidrati (g)	54 g	13 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	16 g	4 g
Proteine (g)	20 g	5 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 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



Cuocere la vellutata

- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola. Aggiungete l'**aglio** (potete tenere la buccia) e la **salvia** e rosolate per 3-4 minuti a fuoco medio-alto, finché la salvia sarà croccante.
- Intanto, sbucciate la **patata** e riducetela a cubetti di 2 cm.
- Eliminate l'aglio e spostate la salvia da parte. Aggiungete nella pentola zucca e patata, un pizzico di **sale**, **pepe** e rosolate per 5-6 minuti, mescolando spesso.



Preparare la crema

- Nel frattempo, tritate grossolanamente le **nocciole**.
- Eliminate la crosta del **gorgonzola** e tagliatelo a tocchetti. Raccoglietelo in un pentolino e fate fondere a fuoco dolce per circa 5 minuti.
- Unite un cucchiaino d'olio d'**oliva**, mescolate bene e tenete da parte.



Frullare la vellutata

- Incorporate 300 ml d'**acqua** (per 2 persone). Aggiungete il **brodo**, coprite con un coperchio e cuocete per circa 15-20 minuti, o finché le verdure saranno tenere.
- Frullate con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Assaggiate e aggiustate di **sale** secondo i vostri gusti.



Disporre nei piatti

- Disponete la **vellutata** nei piatti.
- Irrorate con la **crema al gorgonzola**, spolverizzate con le **nocciole** e guarnite con qualche foglia di **salvia** frita.
- Accompagnate con le **chips di pane**.

Buon Appetito!