



# Zuppa casereccia di salsiccia e bietole con fagioli cannellini e crostini di pane

25 minuti

15



Salsiccia Di Maiale



Bietola



Rosmarino



Brodo Granulare Vegetale



Aglio



Fagioli Cannellini



Ciabatta



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
Salsiccia Di Maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Bietola**	200 g	400 g
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale <b>10</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Ciabatta <b>13</b>	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>556 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	3182 kJ/ 760 kcal	572 kJ/ 137 kcal
Grassi (g)	28 g	5 g
Grassi saturi (g)	9 g	2 g
Carboidrati (g)	77 g	14 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	15 g	3 g
Proteine (g)	46 g	8 g
Sale (g)	7 g	1 g

## Allergeni

**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](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Eliminate la pelle e tagliate la **salsiccia** a tocchetti da 1-2 cm.
- Eliminate la parte più dura dal gambo delle **bietole** e affettatele a striscioline di 1-2 cm.
- Scolate i **fagioli** dal liquido di conservazione e sciacquateli sotto acqua corrente.



## Preparare i crostini

- Nel frattempo tagliate il **pane** a fette diagonali di 1 cm.
- Scaldate una padella a fuoco medio con 2-3 cucchiaini d'**olio**.
- Unite le fette di pane e un pizzico di **sale** e tostatele per 5-6 minuti, finché saranno dorate e croccanti. In alternativa, tostatele in un tostapane.



## Cuocere la zuppa

**TIP:** la salsiccia sarà cotta quando non sarà più rosa al centro.

- Scaldate una pentola capiente con un filo d'**olio** a fuoco medio-alto. Unite l'**aglio** (potete tenere la buccia), il **rosmarino** e lasciate insaporire per 1-2 minuti.
- Unite la **salsiccia**, coprite con il coperchio e rosolate per 5-6 minuti, finché sarà dorata.
- Eliminate l'aglio e aggiungete le **bietole**, i **fagioli**, il **brodo granulare**, 300 ml di **acqua** (per 2 persone) e proseguite la cottura con il coperchio per 10-12 minuti.



## Disporre nei piatti

- Distribuite la **zuppa** in piatti fondi o ciotole.
- Accompagnate con il **pane** tostato.

Buon Appetito!