



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 10	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Fagioli Cannellini	1 pacchetto	2 pacchetti
Ciabatta 13	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	556 g	100 g
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



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!