



Pizzoccheri alla valtellinese con patate, formaggio e cavolo cappuccio

35 minuti

10



Pizzoccheri



Fontal



Patate



Aglione



Burro



Cavolo Cappuccio



Formaggio a pasta dura
grattugiato



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

Dalla dispensa: 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
Pizzoccheri** (13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Fontal** (7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Burro** (7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Cavolo Cappuccio**	500 g	1000 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** (7) (8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	780 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5770 kJ/ 1379 kcal	740 kJ/ 177 kcal
Grassi (g)	32 g	4 g
Grassi saturi (g)	18 g	2 g
Carboidrati (g)	214 g	27 g
Zuccheri (g)	18 g	2 g
Fibre (g)	26 g	3 g
Proteine (g)	56 g	7 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

7) Latte (8) Uova (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



Lessare gli ingredienti

- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata capiente.
- Tagliate il **cavolo** a striscioline sottili.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a tocchetti di 1 cm.
- Lessate mezzo pacco di **pizzoccheri** (per 2 persone), insieme alle **patate** e al **cavolo** per 12 minuti.



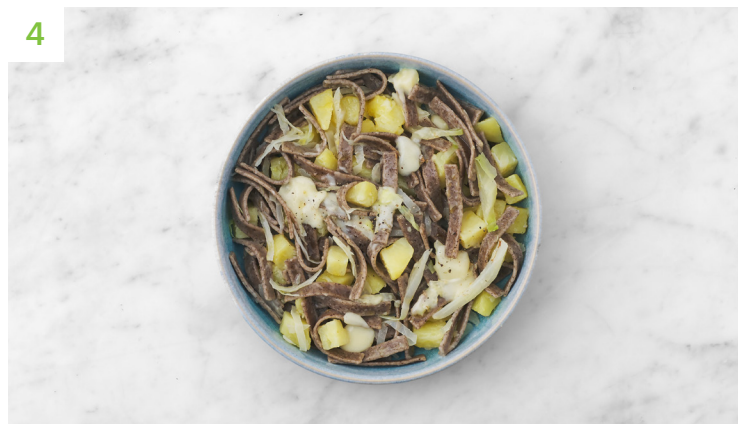
Unire il fontal

- Eliminate la buccia e riducete il **fontal** a dadini.
- Spostate la padella con i **pizzoccheri** e le **verdure** dal fuoco, unite il **fontal** e metà del **formaggio grattugiato** e mescolate bene.



Condire i pizzoccheri

- Sbucciate e tagliate l'**aglio** a fettine sottili.
- Scaldare una padella antiaderente a fuoco medio-basso e scioglietevi il **burro**.
- Aggiungete l'**aglio** e fate insaporire per 4-5 minuti, fino a farlo dorare.
- Scolate i **pizzoccheri** e le **verdure** con un mestolo forato e trasferiteli direttamente nella padella con il **burro**.
- Mescolate e lasciate insaporire a fuoco medio per 1 minuto circa.



Disporre nei piatti

- Disponete i **pizzoccheri** nei piatti.
- Insaporite a piacere con una macinata di **pepe** e spolverizzate con il **formaggio** rimasto.

Buon Appetito!