



Polenta alla paesana gorgonzola e funghi con spinaci saltati e granella di noci

35 minuti

13



Gorgonzola Dop



Polenta



Burro



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Noci



Funghi Champignon



Spinaci



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
Gorgonzola Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Polenta	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	2 pacchetti	4 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Noci 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Champignon**	125 g	250 g
Spinaci**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	526 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2579 kJ/ 616 kcal	491 kJ/ 117 kcal
Grassi (g)	35 g	7 g
Grassi saturi (g)	19 g	4 g
Carboidrati (g)	45 g	9 g
Zuccheri (g)	1 g	0 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	28 g	5 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 7) Latte 8) Uova

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



Tagliare gli ingredienti

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tagliate la **polenta** a fette spesse circa 1 cm, quindi dividetela a metà in modo da ottenere dei quadratini.
- Eliminate la crosta e tagliate il **gorgonzola** a tocchetti.
- Tritate grossolanamente le **noci**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli a fettine da 1 cm.



Cuocere i funghi

- Scaldate 2 cucchiaini d'**olio** in una padella a fuoco medio, unite i **funghi**, 50 ml d'**acqua** (circa 5 cucchiaini) per 2 persone, **sale** e **pepe**. Coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti.
- Togliete il coperchio e proseguite la cottura per 5 minuti, o finché i funghi saranno dorati.



Infornare la polenta

- Ungete leggermente una pirofila da forno con un filo d'**olio** e disponete sul fondo le fette di **polenta**.
- Tagliate un panetto di **burro** a tocchetti e distribuiteli sulla **polenta**, quindi spolverizzate con il **formaggio grattugiato**.
- Infornate per 22-25 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante sulla superficie.



Cuocere gli spinaci

- Portate su fuoco medio-alto un'altra padella con un filo d'**olio**.
- Unite gli **spinaci**, condite con **sale**, **pepe** e fateli appassire per 4-5 minuti, mescolando spesso.



Preparare la fonduta

- Trasferite nel frattempo il **gorgonzola** in un pentolino insieme all'altro panetto di **burro**.
- Condite con un pizzico di **pepe** e fate sciogliere a fuoco bassissimo, mescolando spesso, fino a ottenere una **fonduta** omogenea e abbastanza densa.



Disporre nei piatti

- Disponete la **polenta** nei piatti. Irroratela con la fonduta di **gorgonzola** e accompagnate con i **funghi** e gli **spinaci**.
- Guarnite con la granella di **noci** e condite con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!