



Tagliata di manzo bardata nella pancetta con salsa panna e funghi e cavolini di Bruxelles

45 minuti

16



Tagliata di manzo



Pancetta



Patate



Funghi Champignon



Panna Da Cucina



Cavolini di Bruxelles



Paprika Dolce



Aglione



Prezzemolo



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
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	8 pezzi	16 pezzi
Funghi Champignon**	125 g	250 g
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cavolini di Bruxelles**	350 g	700 g
Paprika Dolce	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Prezzemolo**	5 g	10 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	694 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3253 kJ/ 777 kcal	469 kJ/ 112 kcal
Grassi (g)	43 g	6 g
Grassi saturi (g)	16 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	7 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	51 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

7) Latte

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.

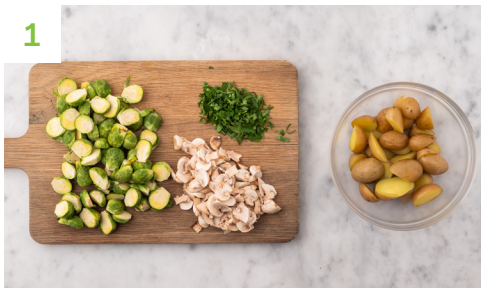
Mi raccomando!

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

- Preriscaldare il forno in modalità statica a 220 °C.
- Tagliate le **patate** a metà (potete tenere la buccia).
- Eliminate la parte più coriacea del gambo dei **cavolini di Bruxelles** e tagliateli a metà.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra, eliminate la parte più dura del gambo e tagliateli sottilmente.



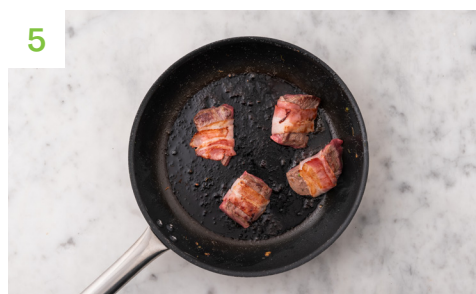
Preparare la salsa

- Mentre cuociono i cavoli di Bruxelles, scaldare un filo d'**olio** a fuoco medio in un'altra padella.
- Sbucciate l'**aglio** e soffriggetelo per 1-2 minuti, quindi aggiungete i **funghi** e rosolateli per 5 minuti.
- Unite la **panna da cucina** e proseguite la cottura per 2-3 minuti.
- Aggiustate di **sale, pepe** e guarnite con un po' di **prezzemolo**.



Arrostire le patate

- Raccogliete le **patate** in una ciotola e conditele uniformemente con 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Posizionatele su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporle.
- Cuocetele in forno caldo per circa 25-30 minuti, mescolandole a metà cottura, finché saranno dorate.
- Alla fine salate a piacere.



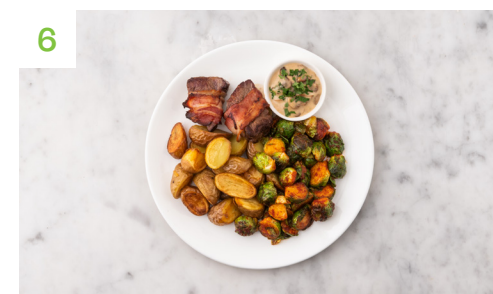
Cuocere la carne

- TIP: voltate la carne con una paletta o con una pinza per non bucarla, così i succhi resteranno all'interno e sarà più tenera e saporita.**
- Tagliate la **carne** in 4 trancetti.
 - Avvolgete ciascun trancetto con le fette di **pancetta**.
 - Riportate su fuoco medio-alto la padella usata per i cavolini di Bruxelles, pulendola leggermente con carta da cucina.
 - Scaldatela bene e cuocete la **carne** avvolta nella pancetta per circa 2 minuti su ciascun lato.



Cuocere i cavolini di Bruxelles

- Scaldare nel frattempo un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio.
- Unite i **cavolini di Bruxelles** e rosolateli per 3-4 minuti.
- Aggiungete 1 bicchiere d'**acqua** (per 2 persone), un grosso pizzico di **sale**, coprite con il coperchio e cuocete per 8-9 minuti, o finché saranno teneri.
- Togliete il coperchio, alzate la fiamma, aggiungete 1 cucchiaino di **paprika** e fate dorare per altri 3-4 minuti.
- Alla fine disponeteli nei piatti.



Disporre nei piatti

- Disponete la **carne** avvolta nella **pancetta** nei piatti con i **cavolini di Bruxelles** alla paprika.
- Accompagnate con le **patate** e con i **funghi**.

Buon Appetito!