



Gnocchi alla romana salsiccia e porri con besciamella e formaggio grattugiato

30 minuti

6



Gnocchi alla romana



Burro



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Besciamella



Salsiccia Di Maiale



Porro



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Gnocchi alla romana** 7) 8) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Besciamella 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsiccia Di Maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Porro**	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	504 g	100 g	584 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3029 kJ/ 724 kcal	601 kJ/ 144 kcal	3665 kJ/ 876 kcal	627 kJ/ 150 kcal
Grassi (g)	39 g	8 g	50 g	9 g
Grassi saturi(g)	23 g	5 g	27 g	5 g
Carboidrati (g)	58 g	12 g	58 g	10 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g	15 g	3 g
Fibre (g)	2 g	0 g	2 g	0 g
Proteine (g)	34 g	7 g	47 g	8 g
Sale (g)	5 g	1 g	7 g	1 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



Preparare gli ingredienti

- Preiscaldate il forno a 220 °C con la funzione grill.
- Eliminate la guaina più esterna del **porro** e riducetelo a rondelle sottili.
- Eliminate la pelle della **salsiccia** e tagliatela a tocchetti piccoli.



Infornare gli gnocchi

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

- Aggiungete quindi la **salsiccia** e le rondelle di **porro**. Irrorate con la **besciamella** e spolverizzate con il **formaggio grattugiato**.
- Cuocete in forno caldo per circa 13-15 minuti, o finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.



Tagliare gli gnocchi

- Tagliate gli **gnocchi alla romana** a dischi di circa 1 cm di spessore.
- Ungete una pirofila da forno sfregandovi il **burro** e disponete sopra i dischi di gnocchi alla romana.



Disporre nei piatti

- Disponete gli **gnocchi alla romana** nei piatti.
- Condite a piacere con una macinata di **pepe**.

Buon Appetito!