

Manzo, burrata e aroma al tartufo con datterini caramellati e french toast alla salvia

40 minuti

16



Tagliata di manzo



Salvia



Burro



Olio al Tartufo



Latte parzialmente
scremato UHT



Rucola



Basilico



Pomodorini Datterini



Burrata pugliese



Ciabatta



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

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
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Burro** 7)	4 pacchetti	8 pacchetti
Olio al Tartufo	1 pacchetto	2 pacchetti
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	100 g	100 g
Basilico**	5 g	10 g
Pomodorini Datterini**	150 g	250 g
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Ciabatta 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	566 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3752 kJ/ 897 kcal	663 kJ/ 158 kcal
Grassi (g)	47 g	8 g
Grassi saturi(g)	23 g	4 g
Carboidrati (g)	66 g	12 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	2 g	0 g
Proteine (g)	44 g	8 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte 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 helloworldfresh.it



Preparare i pomodorini confit

- Aprite la confezione della **carne** e tenetela fuori dal frigo fino al momento della cottura, così da renderla più tenera.
- Tagliate i **pomodorini** a metà per il lungo.
- Ritagliate un disco di carta da forno, adagiatelo nella padella e distribuitevi sopra 1/2 cucchiaino di **zucchero**, un generoso pizzico di **sale**, quindi sistematevi sopra i **pomodorini** con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- Cuoceteli senza voltarli a fuoco medio per circa 15 minuti, finché saranno ben caramellati: controllateli ogni tanto per non farli annerire troppo.



Tostare i french toast

- Immergete una fetta di **pane** alla volta nel **latte**, in modo che si bagni in modo uniforme ma non si inzuppi troppo, poi adagiatela direttamente nella padella con il **burro**. Alzate la fiamma e tostate 2-3 minuti per lato, girando il pane solamente una volta.
- Procedete in questo modo fino a tostare tutte le fette di **pane**: potete tostare 2 o più fette in contemporanea, aggiungendo via via il resto del **burro**.
- Alla fine spostate in un piatto e salate.



Tagliare la burrata

- Tagliate la **burrata** in 8 fiocchetti e conditeli con un pizzico di **sale** e un filo di **olio extravergine**: per un risultato più cremoso, frullatela con sale e olio.
- Spezzettate le foglie di **basilico** e unitele alla **rucola**, quindi condite con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Rosolare 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.**
- Ripulite la padella usata per il pane con carta da cucina.
- Scaldatela bene su fuoco medio con 1-2 cucchiaini d'**olio**.
- Condite la **carne** su entrambi i lati con un pizzico di **sale** e **pepe**, quindi cuocetela in padella calda per 4 minuti. Voltatela e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.



Tagliare il pane

- Tagliate il **pane** a fette spesse 1,5-2 cm.
- Scaldate metà del **burro** con un cucchiaino d'**olio** in una padella ampia a fuoco basso con qualche foglia di **salvia** e un pizzico di **sale**.
- Versate il **latte** in una ciotola.



Disporre nei piatti

- Distribuite l'insalata di **rucola** e **basilico** nei piatti e adagiatevi sopra i fiocchetti di **burrata** e i **pomodorini** caramellati.
- Adagiate in parte la **carne** e irroratela a piacere con gocce di **olio al tartufo**.
- Accompagnate con le fette di **french toast**.

Buon Appetito!