



Mazzancolle e burrata su crema allo zafferano con porri, patate, mandorle e lime

35 minuti

17



Patate



Lime



Mazzancolle tropicali



Burrata pugliese



Mandorle affettate



Zafferano



Porro



Timo



Brodo Granulare Vegetale



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
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Lime	1 pezzo	2 pezzi
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti
Burrata pugliese** 7)	1 pezzo	2 pezzi
Mandorle affettate 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Zafferano	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro**	3 pezzi	6 pezzi
Timo**	5 g	5 g
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	527 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1878 kJ/ 449 kcal	356 kJ/ 85 kcal
Grassi (g)	19 g	4 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	46 g	9 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g
Proteine (g)	23 g	4 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio 5) Crostacei 7) Latte 10) Sedano

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

- Raccogliete le **mazzancolle** in una ciotola con un filo d'**olio**, abbondante **pepe** e il succo di uno spicchio di **lime** e tenete da parte al fresco a marinare.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti di 1-2 cm.
- Eliminate la guaina più esterna del **porro** e affettatelo a rondelle di 1 cm.



Preparare la vellutata

- Verificate la cottura delle patate forandole con i rebbi di una forchetta, quindi unite lo **zafferano** e frullatele fino a ottenere una crema omogenea.
- Assaggiare e aggiustate di **sale**, se necessario.



Cuocere le verdure

- Scaldare un filo d'**olio** in una pentola capiente a fuoco medio.
- Unire il **porro** e le **patate**. Condite con un pizzico di **sale** e **pepe** e rosolate per 5-6 minuti.
- Unire 450-500 ml d'**acqua** (circa 2 bicchieri) per 2 persone, il **brodo granulare** e un pizzico di **sale**. Portate a bollore, poi cuocete a fuoco basso con coperchio per circa 16-18 minuti.



Cuocere le mazzancolle

- TIP: le mazzancolle saranno cotte quando al centro risulteranno opache e bianche.**
- Riportate la padella usata per le mandorle su fuoco medio-alto con un filo d'**olio** e cuocete le **mazzancolle** per circa 5-6 minuti.



Tostare le mandorle

- Scaldare una padella a fuoco medio senza condimenti, unite le **mandorle** e tostatele per 2-3 minuti, finché saranno dorate, poi spostatele in una ciotolina.
- Tagliate la **burrata** a tocchetti.



Disporre nei piatti

- Disponete nei piatti la **vellutata** di porri e patate.
- Guarnite con i tocchetti di **burrata**, le **mazzancolle**, le **mandorle** e qualche rametto di **timo**.

Buon Appetito!