



# Polenta pasticciata alla toma e funghi con prezzemolo e formaggio grattugiato

30 minuti

8



Funghi Champignon



Polenta



Aglio



Prezzemolo



Toma



Formaggio a pasta dura  
grattugiato



Salsiccia Di Maiale



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: Olio d'oliva, Sale, Pepe, Burro



## Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Funghi Champignon**	1 pezzo	2 pezzi
Polenta	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Prezzemolo**	5 g	10 g
Toma** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsiccia Di Maiale**	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	349 g	100 g	469 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3469 kJ/ 829 kcal	994 kJ/ 238 kcal	4349 kJ/ 1039 kcal	927 kJ/ 222 kcal
Grassi (g)	25 g	7 g	40 g	8 g
Grassi saturi(g)	13 g	4 g	19 g	4 g
Carboidrati (g)	117 g	34 g	118 g	25 g
Zuccheri (g)	1 g	0 g	2 g	0 g
Fibre (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Proteine (g)	35 g	10 g	56 g	12 g
Sale (g)	1 g	0 g	3 g	1 g

## Allergeni

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](http://hellofresh.it)

1



## Preparare i funghi

- Portate a bollore una pentola con 1 litro d'**acqua** salata (per 2 persone).
- Scaldare una padella con 1-2 cucchiaini d'**olio** e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1-2 minuti.
- Unite i **funghi**, circa 5 cucchiaini d'**acqua**, **sale** e **pepe**. Coprite con il coperchio e cuocete per 10 minuti. Togliete il coperchio e proseguite la cottura per altri 5 minuti, o finché i funghi saranno dorati.
- Nel frattempo, tritate finemente il **prezzemolo** e conditevi i funghi una volta cotti.

3



## Condire la polenta

- Eliminate la crosta e tagliate la **toma** a cubetti.
- Togliete la **polenta** dal fuoco, incorporate la **toma**, 3/4 del **formaggio grattugiato**, un cucchiaino di **burro** e una macinata di **pepe**.

2



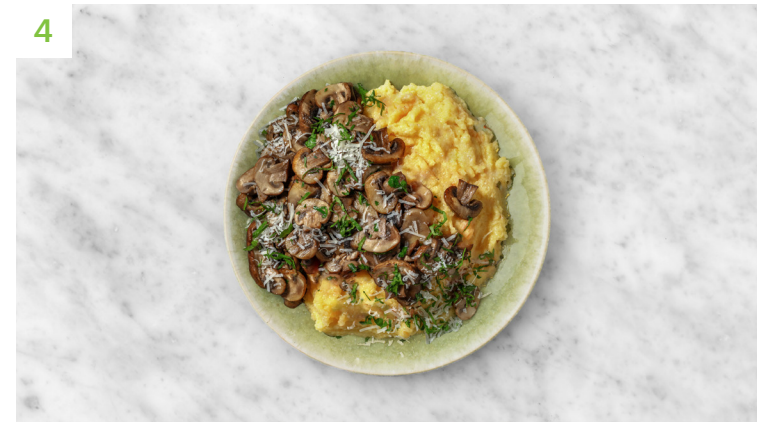
## Preparare la polenta

**TIP: "a pioggia" significa versare un ingrediente in maniera graduale e costante e serve a evitare la formazione di grumi.**

- Versate la **polenta** a pioggia nella pentola con l'acqua bollente.
- Mescolate continuamente con una frusta o un cucchiaio di legno e cuocete per 5 minuti circa.

**Ricetta personalizzata:** eliminate la pelle e riducete la salsiccia a tocchetti. Scaldare una padella a fuoco medio-alto con un filo d'olio e cuocete la salsiccia finché sarà opaca e chiara al centro.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la **polenta** nei piatti e accompagnate con i **funghi** trifolati.
- Ultimate con il **formaggio grattugiato** avanzato, una macinata di **pepe** e un pizzico di **prezzemolo**.

Buon Appetito!