

Bacon croccante, uova e spinaci baby con pomodori secchi, mela e chips di pane

25 minuti

18



Pancetta



Spinacino baby



Mela



Pomodoro



Uova sode



Pomodori Secchi



Chips di pane



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
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Spinacino baby**	100 g	200 g
Mela	1 pezzo	2 pezzi
Pomodoro**	1 pezzo	2 pezzi
Uova sode** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pomodori Secchi	1 pacchetto	2 pacchetti
Chips di pane 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	383 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2356 kJ/ 563 kcal	616 kJ/ 147 kcal
Grassi (g)	33 g	9 g
Grassi saturi (g)	11 g	3 g
Carboidrati (g)	43 g	11 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	5 g	1 g
Proteine (g)	23 g	6 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

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



Rosolare il bacon

- Scaldate una padella a fuoco medio senza condimenti e rosolate il **bacon** per 3-4 minuti, finché sarà croccante, quindi spostatelo in un piatto foderato con carta da cucina per asciugare il grasso in eccesso.



Assemblare l'insalata

TIP: fate attenzione a lavare bene lo spinacino prima di cucinare.

- Tagliate le **uova** in 4 parti e i **pomodori secchi** a tocchetti.
- Raccogliete in una ciotola lo **spinacino**, la **mela**, il **pomodoro** e condite con **sale** e **pepe** a piacere.



Tagliare gli ingredienti

- Sbucciate e tagliate la **mela** a fettine sottili.
- Riducete il **pomodoro** a cubetti.



Disporre nei piatti

TIP: la porzione di chips di pane è abbondante, se vi avanzano potete sbriciolarle e farne del pangrattato casereccio.

- Unite nell'insalata il **bacon**, spezzettandolo grossolanamente con le mani, l'**uovo** e i **pomodori secchi**.
- Condite con un filo d'**olio** e disponete nei piatti.
- Accompagnate con le **chips di pane**.

Buon Appetito!