

Bistecca di manzo e cardoncelli prezzemolati con purè di patate all'aroma di tartufo

40 minuti

16



Tagliata di manzo



Patate



Olio al Tartufo



Burro



Brodo granulare di pollo



Funghi Cardoncelli



Prezzemolo



Formaggio a pasta dura grattugiato



Aglio



Insalata Mista



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
Patate	3 pezzi	6 pezzi
Olio al Tartufo	2 pacchetti	4 pacchetti
Burro** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Funghi Cardoncelli**	125 g	250 g
Prezzemolo**	5 g	5 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglione	1 spicchio	2 spicchi
Insalata Mista**	50 g	100 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	558 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2742 kJ/ 655 kcal	492 kJ/ 118 kcal
Grassi (g)	29 g	5 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	51 g	9 g
Zuccheri (g)	3 g	1 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	40 g	7 g
Sale (g)	3 g	0 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



Preparare il purè

- Aprite la confezione della **bistecca** e tenetela fuori dal frigo fino al momento della cottura, così da renderla più tenera.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate e tagliate le **patate** a tocchetti di circa 2-3 cm.



Cuocere i funghi

- Scaldate una padella a fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1-2 minuti.
- Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e riduceteli a fettine di circa 0,5 cm.
- Uniteli in padella con **sale**, **pepe** e cuocete per 5-6 minuti.
- Incorporate anche 3-4 cucchiai d'**acqua** (per 2 persone), coprite con un coperchio e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, poi conditeli con il **prezzemolo** e disponeteli nei piatti.



Lessare le patate

TIP: dosate l'olio di tartufo secondo i vostri gusti.

- Lessate le **patate** per 10-12 minuti, o finché saranno tenere. Scolatele e trasferitele di nuovo nella pentola. Schiacciatele con uno schiacciap patate o con una forchetta.
- Riportate la pentola su fuoco basso, aggiungete il **burro**, mescolate e proseguite la cottura per 1-2 minuti. Spegnete il fuoco, aggiungete il **formaggio grattugiato**, l'**olio di tartufo**, **sale** e **pepe** a piacere.



Cuocere 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 i funghi con carta da cucina, riportatela su fuoco medio alto con un filo d'**olio** e scaldatela bene.
- Irrorate la **bistecca** con un filo d'**olio** e conditela con **sale** e **pepe** da entrambi i lati
- Una volta che la padella è calda, cuocete la bistecca per 2-3 minuti per lato, girandola una volta sola.
- Lasciatela riposare 1-2 minuti, quindi tagliatela a fettine.



Preparare la salsa

- Portate una padella su fuoco medio-alto con 1 cucchiaio d'**olio**. Unite il **brodo** e 4-5 cucchiai d'**acqua** (per 2 persone) e cuocete per 4-5 minuti, mescolando spesso, finché la salsa si sarà leggermente addensata.
- Condite l'**insalata** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.
- Eliminate i gambi e tritate finemente le foglie di **prezzemolo**.



Disporre nei piatti

- Disponete la **bistecca** nei piatti con il **purè** e i **funghi**.
- Completate con un pizzico di **prezzemolo** e l'**insalata** servita a parte.

Buon Appetito!