

# Zuppa austriaca alle patate e bacon con peperoni, mais e latte

40 minuti

11



Pancetta



Mais



Patate



Aglio



Porro



Peperone



Latte parzialmente  
scremato UHT



Paprika affumicata



Brodo granulato  
di pollo



Prezzemolo



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**	100 g	200 g
Mais	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Porro**	1 pezzo	2 pezzi
Peperone**	1 pezzo	2 pezzi
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Paprika affumicata 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>613 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2094 kJ/ 501 kcal	342 kJ/ 82 kcal
Grassi (g)	20 g	3 g
Grassi saturi(g)	8 g	1 g
Carboidrati (g)	58 g	9 g
Zuccheri (g)	19 g	3 g
Fibre (g)	10 g	2 g
Proteine (g)	22 g	4 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

7) Latte 9) Senape

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 le verdure

- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio-alto, unite l'**aglio** (potete tenere la buccia), la **pancetta** e rosolate per 4-5 minuti.
- Sbucciate e tagliate le **patate** in cubetti da circa 1 cm.
- Riducete il **peperone** a cubetti da 1 cm.
- Eliminate la guaina più esterna e riducete il **porro** a rondelle sottili.
- Scolate il **mais** dal liquido di conservazione e sciacquatelo sotto acqua corrente.

3



## Cuocere la zuppa

- Trascorsi 8-10 minuti, unite in padella il **mais**, il **brodo**, il **latte** e la **paprika** dosata a piacere.
- Coprite con il coperchio e cuocete per altri 18-20 minuti.
- Una volta pronto, assaggiate e aggiustate di **sale**, se necessario.

2



## Rosolare le verdure

- Eliminate l'**aglio** dalla padella e unite il **porro**, il **peperone**, le **patate**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Cuocete con il coperchio per 8-10 minuti, finché le verdure saranno dorate.
- Nel frattempo, tritate grossolanamente il **prezzemolo**.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete la **zuppa** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con il **prezzemolo**.

Buon Appetito!