



# Vellutata di zucchine e chips di pancetta con ricotta, crostini e noce moscata

25 minuti

19



Pancetta



Zucchina



Patate



Noce moscata



Cipolla



Brodo granulare di pollo



Ricotta



Basilico



Chips di pane



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva

## 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
Zucchini**	2 pezzi	4 pezzi
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Noce moscata	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Chips di pane 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	523 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2581 kJ/ 617 kcal	494 kJ/ 118 kcal
Grassi (g)	35 g	7 g
Grassi saturi (g)	14 g	3 g
Carboidrati (g)	55 g	11 g
Zuccheri (g)	12 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	24 g	5 g
Sale (g)	4 g	1 g

## Allergeni

7) Latte 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](http://hellofresh.it)



## Preparare gli ingredienti

- Tagliate le **zucchine** a tocchetti di 2-3 cm circa. Sbucciate e tagliate la **patata** a tocchetti della stessa misura.
- Sbucciate la **cipolla** e tritatela finemente.



## Frullare le verdure

- Unite la **ricotta**, il **basilico** e un pizzico di **noce moscata** alle **verdure** lessate e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Assaggiate e aggiustate con un pizzico di **sale** e **pepe**, se necessario.



## Cuocere le verdure

- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola a fuoco medio. Unite la **cipolla** e soffriggete per 2-3 minuti.
- Aggiungete le **zucchine**, le **patate**, il **brodo**, bagnate con 350-400 ml di **acqua** e un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 15-20 minuti, o finché le verdure saranno tenere.



## Disporre nei piatti

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

- Distribuite la **vellutata** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con la **pancetta** spezzettata e le **chips di pane**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.



## Rosolare la pancetta

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e rosolate la **pancetta** per 3 minuti su ogni lato, finché risulterà croccante.
- Trasferitela in un piatto foderato con carta da cucina e lasciate asciugare, quindi spezzettatela grossolanamente con le mani.

Buon Appetito!