



Dadini di seppie piccanti su crema di porri con cialde di pecorino romano e nocciole

45 minuti • Piccante

16



Porro



Patate



Nocciole



Prezzemolo



Aglio



Pecorino romano Dop



Peperoncino Tritato



Dadolata di Seppia precotta



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Porro**	3 pezzi	6 pezzi
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Nocciole 2)	2 pacchetti	4 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	10 g
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pecorino romano Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperoncino Tritato 1)	1 pacchetto	1 pacchetto
Dadolata di Seppia precotta** 6)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	420 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1940 kJ/ 464 kcal	462 kJ/ 110 kcal
Grassi (g)	23 g	5 g
Grassi saturi(g)	5 g	1 g
Carboidrati (g)	25 g	6 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	38 g	9 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **6)** Molluschi **7)** Latte

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



Cuocere le verdure

- Sbucciate la **patata** e riducetela a tocchetti di 2 cm.
- Eliminate la guaina più esterna dei **porri** e riduceteli a rondelle di circa 1 cm.
- Scaldate una padella con un filo d'**olio** a fuoco medio. Unite le verdure, 200-250 ml d'**acqua** (per 2 persone), un pizzico di **sale**, **pepe**, e cuocete con il coperchio per 13-15 minuti, o finché saranno tenere.
- Una volta cotte, frullatele fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Se necessario, unite 1-2 cucchiai d'acqua tiepida per regolare la consistenza.



Rosolare le seppie

- Riportate la padella usata per le cialde su fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolate l'**aglio** (potete tenere la buccia) per 1-2 minuti.
- Aggiungete le **seppie**, un pizzico di **peperoncino** a piacere (omettetelo se non gradite il piccante), **sale** e **pepe**.
- Cuocete per 2-3 minuti, mescolando spesso.
- Tritate finemente il **prezzemolo** e le **nocciole**.



Preparare le cialde

TIP: se non avete una padella antiaderente, copritene il fondo con carta da forno, così la cialda di formaggio non si attaccherà.

- Scaldate molto bene un'altra padella antiaderente a fuoco medio.
- Versate 2 mucchietti di **Pecorino** e livellateli un po' con il dorso di un cucchiaio. Cuoceteli 1-2 minuti per lato, voltandoli delicatamente una volta sola, finché il formaggio sarà sciolto e dorato. Spostate le **cialde** ottenute su un piatto per farle raffreddare e indurire.



Disporre nei piatti

- Disponete la **crema** di porri e patate sulla base dei piatti.
- Aggiungete le **seppie** e la **cialda** di formaggio, spezzettandola grossolanamente,
- Guarnite con le **nocciole**, il **prezzemolo** e irrorate con un filo d'**olio**.

Buon Appetito!