



Piadina romagnola salsiccia e stracchino con rucola, zuccina e cipolle caramellate

25 minuti

18



Piadina



Stracchino



Rucola



Salsiccia di maiale



Cipolla



Zuccina



Origano Secco



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale,
Zucchero, Aceto

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Piadina 13	1 pacchetto	2 pacchetti
Stracchino** 7	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	50 g	100 g
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Zucchini**	1 pezzo	2 pezzi
Origano Secco	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	536 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3831 kJ/ 916 kcal	715 kJ/ 171 kcal
Grassi (g)	44 g	8 g
Grassi saturi (g)	17 g	3 g
Carboidrati (g)	81 g	15 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g
Fibre (g)	7 g	1 g
Proteine (g)	46 g	9 g
Sale (g)	7 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

1



Cuocere le cipolle

- Trasferite le **zucchine** in un piatto e conditele con 1-2 cucchiaini d'**olio**, **sale**, **pepe**, un pizzico di **origano** e un cucchiaino di **aceto** (se gradite). Lasciatele insaporire per almeno 10 minuti.
- Sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite le cipolle, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide, poi spostatele in una ciotolina.

3



Tostare le piadine

- Pulite la padella utilizzata per le cipolle con carta da cucina e scaldatela bene. Una volta calda, unite un filo dell'**olio** utilizzato per condire le zucchini.
- Disponete in padella le **zucchine** e grigliatele per 3-4 minuti per lato, finché risulteranno ben dorate, poi spostatele in un piatto.
- Riportate la padella su fuoco medio senza condimenti e tostate le **piadine** 1-2 minuti per lato.
- Condite la **rucola** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.

2



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando sarà opaca e chiara al centro.

- Scaldate una seconda padella a fuoco medio.
- Incidete la pelle della **salsiccia** a apritela a metà come un libro.
- Cuocete la **salsiccia** da un lato per 4 minuti, voltate, coprite con coperchio e cuocete per altri 4 minuti.

4



Disporre nei piatti

- Spalmate lo **stracchino** sulla base delle **piadine**.
- Adagiate sopra un po' di **rucola**, la **salsiccia**, le **zucchine** grigliate e le **cipolle**.
- Servite a parte il resto della rucola.

Buon Appetito!