

# Caesar salad di vitello e salsa yogurt con crostini di pane al timo e formaggio

25 minuti

18



Bocconcini di Vitello



Yogurt bianco intero



Ciabatta



Limone



Salsa Worcestershire



Timo essiccato



Lattuga iceberg



Formaggio a pasta dura  
grattugiato



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

**Ricetta personalizzata:** Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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
Bocconcini di Vitello**	1 pacchetto	2 pacchetti
Yogurt bianco intero** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Ciabatta 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Limone	1 pezzo	1 pezzo
Salsa Worcestershire 11)	1 pacchetto	2 pacchetti
Timo essiccato	1 pacchetto	1 pacchetto
Lattuga iceberg**	200 g	400 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	452 g	100 g	577 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2481 kJ/ 593 kcal	549 kJ/ 131 kcal	3240 kJ/ 774 kcal	561 kJ/ 134 kcal
Grassi (g)	21 g	5 g	30 g	5 g
Grassi saturi (g)	9 g	2 g	12 g	2 g
Carboidrati (g)	57 g	13 g	57 g	10 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g	8 g	1 g
Fibre (g)	2 g	1 g	2 g	0 g
Proteine (g)	43 g	10 g	69 g	12 g
Sale (g)	2 g	0 g	2 g	0 g

## Allergeni

7) Latte 8) Uova 11) Soia 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 i crostini

- Tagliate il **pane** a cubetti di circa 1 cm.
- Scaldate in una padella 2-3 cucchiai d'**olio**. Unite i cubetti di **pane**, un pizzico di **sale** e **timo** e tostateli per 5-6 minuti, finché saranno dorati e croccanti, poi spostateli in un piatto.



## Preparare la salsa

- Nel frattempo, raccogliete in una ciotola capiente lo **yogurt**, la **salsa Worcestershire** dosata a piacere, il succo di 1 spicchio di **limone**, il **formaggio grattugiato** e 1-2 cucchiai d'**olio**.
- Salate, mescolate bene e aggiungete 1 cucchiaino d'acqua per allungare la consistenza, se necessario.



## Cuocere il vitello

- Tamponate il **vitello** con un pezzo di carta da cucina e tagliatelo a tocchetti di circa 2 cm.
- Scaldate molto bene una padella antiaderente con un filo d'**olio** e cuocetelo per 5-6 minuti, mescolando spesso, finché sarà dorato.
- Alla fine salate a piacere.



## Disporre nei piatti

- Unite l'**insalata** e il **vitello** nella ciotola con la **salsa**, mescolate bene e distribuite nei piatti.
- Adagiate sopra i **crostini**, irrorate con un filo d'**olio** e accompagnate con uno spicchio di **limone**.

Buon Appetito!