



Salmorejo - zuppa fredda andalusa con uova sode, pancetta e pomodoro

25 minuti

19



Pomodoro cuore di bue



Uova sode



Pancetta



Aglio



Pan carré



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
Pomodoro cuore di bue**	2 pezzi	4 pezzi
Uova sode** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Pan carré 7) 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	404 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2243 kJ/ 536 kcal	555 kJ/ 133 kcal
Grassi (g)	27 g	7 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	40 g	10 g
Zuccheri (g)	4 g	1 g
Fibre (g)	3 g	1 g
Proteine (g)	23 g	6 g
Sale (g)	3 g	1 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



Rosolare la pancetta

- Portate una padella su fuoco medio-alto senza condimenti.
- Soffriggete la **pancetta** per 4-5 minuti per lato, finché sarà croccante, quindi spostatela su un piatto con carta da cucina per farla asciugare.



Frullare il salmorejo

- Spezzettate grossolanamente le 2 fette di **pane** tenute da parte e raccoglietele in una ciotola.
- Tagliate i **pomodori** a tocchetti e trasferite anch'essi nella ciotola.
- Unite, per 2 persone, 3-4 cucchiaini d'**olio**, 4-5 cucchiaini d'**acqua**, un pizzico di **sale** e frullate fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.
- Aggiungete altra acqua o olio per regolare la consistenza, se necessario.



Frullare il salmorejo

- Tagliate il **pane** a fette. Tenetene da parte un paio intero e riducete le altre a cubetti di circa 2 cm.
- Riportate la padella usata per la pancetta su fuoco medio con un filo d'**olio** e unite i cubetti di pane. Condite con un pizzico di **sale** e tostateli per 4-5 minuti, mescolando spesso, finché saranno dorati e croccanti.



Disporre nei piatti

- Disponete il **salmorejo** nei piatti.
- Guarnite con la **pancetta**, spezzettandola grossolanamente con le mani, l'**uovo** tagliato in quattro e i **crostini**.

Buon Appetito!