

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

25 minuti

19



Pancetta



Zucchina



Patate



Noce moscata



Ciabatta



Cipolla



Brodo granulare di pollo



Ricotta



Basilico



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

## 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
Zucchina**	2 pezzi	4 pezzo
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Noce moscata	1 pacchetto	2 pacchetti
Ciabatta <b>13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Ricotta** <b>7)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	<b>580 g</b>	<b>100 g</b>
Energia (kJ/kcal)	2915 kJ/ 697 kcal	503 kJ/ 120 kcal
Grassi (g)	32 g	6 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	76 g	13 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	4 g	1 g
Proteine (g)	27 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

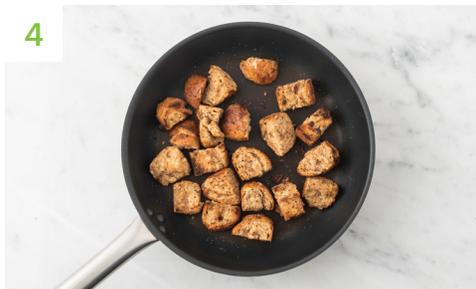


Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)



## 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.



## Tostare i crostini

- Eliminate parte del grasso rilasciato dalla pancetta durante la cottura e riportate la padella su fuoco medio con un filo d'**olio**.
- Unite il **pane** e un pizzico di **sale** e tostatelo per 5-6 minuti, finché sarà dorato e croccante.



## 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.
- Riducete il **pane** a cubetti di circa 2 cm.



## 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.
- Assaggiare e aggiustate con un pizzico di **sale** e **pepe**, se necessario.



## 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.



## Disporre nei piatti

- Distribuite la **vellutata** in piatti fondi o ciotole.
- Guarnite con la **pancetta** spezzettata e i **crostini**.
- Irrorate con un filo d'**olio** e condite con una macinata di **pepe**.
- Servite i **crostini** rimasti in una ciotolina a parte.

**Buon Appetito!**