

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 13) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Cipolla | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Brodo granulare di pollo | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Ricotta** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Basilico** | 5 g | 10 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 580 g | 100 g |
| 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



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!