



Frittata di patate e formaggio affumicato con pomodorini caramellati, rucola e ravanelli

35 minuti

15



Misto d'uovo



Basilico



Pomodorini ciliegini



Patate



Glassa Al Balsamico



Galbanino a fette affumicato



Rucola



Ravanello



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

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
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
Misto d'uovo** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	20 g
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Glassa Al Balsamico 14)	1 pacchetto	2 pacchetti
Galbanino a fette affumicato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	100 g	100 g
Ravanello**	125 g	250 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	626 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2317 kJ/ 554 kcal	370 kJ/ 88 kcal
Grassi (g)	25 g	4 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	46 g	7 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g
Fibre (g)	6 g	1 g
Proteine (g)	35 g	6 g
Sale (g)	1 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 14) Anidride solforosa e solfiti

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



Cuocere le patate

- Pelate e tagliate le **patate** a cubetti piccoli di circa 1 cm.
- Scaldate bene una padella a fuoco medio e cuocete le patate con 1 cucchiaino d'**olio**, 4 cucchiaini d'**acqua** per persona e con il coperchio per 13-14 minuti, mescolando ogni tanto.
- Aggiungete qualche altro cucchiaino d'acqua se dovessero attaccarsi.



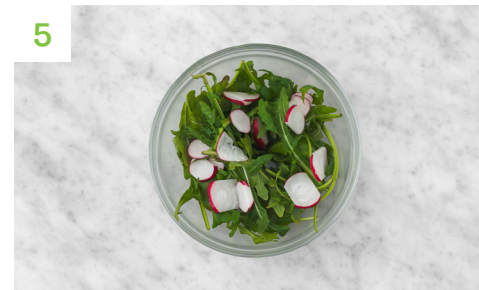
Voltare la frittata

- Appoggiate un piatto abbastanza grande da contenere la **frittata** sulla superficie della padella.
- Tenetelo fermo con la mano destra e, reggendo saldamente il manico con la mano sinistra, rovesciate la padella, in modo da trasferire la frittata sul piatto.
- Fate scivolare di nuovo la frittata nella padella, mettete sopra il **formaggio** e cuocete per altri 2-3 minuti senza coperchio, finché il formaggio sarà leggermente fuso.



Cuocere pomodorini

- Nel frattempo, tagliate i **pomodorini** a metà.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite i pomodorini, un pizzico di **sale**, **pepe** e un cucchiaino di **zucchero** (per 2 persone).
- Cuocete a fuoco medio per 10-12 minuti, finché saranno dorati.



Condire l'insalata

- Tagliate i **ravanelli** a rondelle sottili.
- Trasferiteli in una ciotola con la **rucola** (ricordate di lavarla bene) e condite con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Cuocere la frittata

- Quando le **patate** sono pronte, aggiungete direttamente in padella un filo d'**olio**, il **misto d'uovo**, un pizzico di **sale**, **pepe** e mescolate per amalgamare gli ingredienti. Coprite di nuovo con il coperchio e cuocete per 7-8 minuti circa a fuoco medio-basso, finché la frittata risulterà asciutta sul lato superiore.



Disporre nei piatti

- Tagliate la **frittata** a spicchi e disponetela nei piatti.
- Adagiate sopra i **pomodorini**, guarnite con il **basilico** e irrorate con la **glassa al balsamico**.
- Accompagnate con l'insalata.

Buon Appetito!