



Tagliata di manzo e fonduta di Raschera Dop con patata dolce e insalata

45 minuti

16



Tagliata di manzo



Raschera Dop



Panna Da Cucina



Salvia



Patata Dolce



Insalata Mista



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva,
Aceto

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

| | 2P | 4P |
|---------------------|-------------|-------------|
| Tagliata di manzo** | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Raschera Dop** 7) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Panna Da Cucina 7) | 2 pacchetti | 4 pacchetti |
| Salvia** | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Patata Dolce | 1 pezzo | 2 pezzi |
| Insalata Mista** | 100 g | 100 g |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 528 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 3759 kJ/ 898 kcal | 713 kJ/ 170 kcal |
| Grassi (g) | 56 g | 11 g |
| Grassi saturi (g) | 37 g | 7 g |
| Carboidrati (g) | 38 g | 7 g |
| Zuccheri (g) | 12 g | 2 g |
| Fibre (g) | 6 g | 1 g |
| Proteine (g) | 54 g | 10 g |
| Sale (g) | 4 g | 1 g |

Allergeni

7) Latte

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

1



Preparare gli ingredienti

- Aprite la confezione della bistecca e tenetela fuori dal frigo fino al momento della cottura, così da renderla più tenera.
- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Pelate e tagliate la **patata dolce** a spicchi. Metteteli in una ciotola con 1 cucchiaio d'olio e condite in modo uniforme.
- Distribuiteli su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporli, e cuocete in forno caldo per circa 30-35 minuti, voltandoli a metà cottura. Alla fine salate a piacere.

3



Cuocere la bistecca

- Scaldate bene una padella antiaderente a fuoco medio-alto con 1-2 cucchiai d'olio.
- Condite la **carne** su entrambi i lati con un pizzico di sale e pepe, quindi cuocetela in padella per 3 minuti.
- Voltatela e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti. Fatela riposare per 2-3 minuti prima di tagliarla a fette.
- Nel frattempo, condite in una ciotola l'**insalata** (ricordate di lavarla bene) con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.

2



Preparare la fonduta

- Tagliate il **formaggio** a tocchetti molto piccoli, da circa 0,5 cm.
- Raccogliete in un pentolino il formaggio, la **panna** e la **salvia**.
- Condite con una macinata di **pepe** e fate fondere a fuoco medio basso per 8-10 minuti, mescolando spesso per favorire lo scioglimento del formaggio.

4



Disporre nei piatti

- Tagliate la **carne** a fette.
- Disponetela nei piatti e irroratela con la **fonduta**.
- Accompagnate con le **patate** e l'**insalata**.

Buon Appetito!