



Polpettone di pollo, olive e Grana Padano con contorno di porri, patate e besciamella

45 minuti • Mangiami per primo

5



Macinato di pollo



Olive



Besciamella



Porro



Patate



Timo essiccato



Grana Padano Dop



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

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato di pollo**	300 g	600 g
Olive	1 pacchetto	2 pacchetti
Besciamella 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro**	1 pezzo	2 pezzi
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Timo essiccato	1 pacchetto	1 pacchetto
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	536 g	100 g	686 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2653 kJ/ 634 kcal	496 kJ/ 118 kcal	3545 kJ/ 847 kcal	517 kJ/ 124 kcal
Grassi (g)	31 g	6 g	42 g	6 g
Grassi saturi(g)	15 g	3 g	18 g	3 g
Carboidrati (g)	44 g	8 g	44 g	7 g
Zuccheri (g)	7 g	1 g	7 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	43 g	8 g	72 g	11 g
Sale (g)	2 g	0 g	3 g	0 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 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

1



Cuocere il polpettone

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Tritate finemente le **olive**.
- Raccogliete in una ciotola il **macinato di pollo**, le **olive**, il **formaggio grattugiato**, **1 uovo** (per 2 persone). Lavorate gli ingredienti con le mani per amalgamarli e date al composto la forma allungata e ovale di un **polpettone** (realizzate 2 polpettoni per 4 persone).
- Foderate una teglia da forno, disponetevi sopra il polpettone e irroratelo con un filo d'**olio**.

3



Aggiungere la besciamella

- Estraete la teglia dal forno e irrorate le verdure con la **besciamella**.
- Rimettete in forno e cuocete per altri 5-6 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla besciamella.

2



Cuocere le verdure

TIP: il polpettone risulterà cotto quando sarà opaco all'interno e non rosa.

- Sbucciate e tagliate le **patate** a cubetti da circa 2 cm.
- Eliminate la guaina esterna del **porro** e affettatelo a rondelle da 0,5 cm.
- Raccogliete patate e porro in una ciotola e conditele uniformemente con **sale**, **pepe** e **olio**.
- Quindi distribuitele sulla teglia con il polpettone, oppure usate una seconda teglia, se preferite.
- Cuocete in forno caldo per 25-30 minuti, voltando il polpettone e mescolando le verdure a metà cottura.

4



Disporre nei piatti

- Disponete nei piatti il **polpettone**.
- Accompagnate con le **verdure**.

Buon Appetito!