

Piadina romagnola alla salsiccia e rucola con formaggio grattugiato e cipolle dolci

25 minuti

18



Piadina



Rucola



Salsiccia di maiale



Cipolla



Formaggio a pasta dura
grattugiato



Petto di pollo
a fette



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,
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
Piadina 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Rucola**	50 g	100 g
Salsiccia di maiale**	1 pacchetto	1 pacchetto
Cipolla	2 pezzi	4 pezzi
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Petto di pollo a fetta**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	455 g	100 g	420 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3575 kJ/855 kcal	786 kJ/188 kcal	2879 kJ/688 kcal	685 kJ/164 kcal
Grassi (g)	39 g	9 g	19 g	5 g
Grassi saturi(g)	13 g	3 g	6 g	1 g
Carboidrati (g)	79 g	17 g	79 g	19 g
Zuccheri (g)	9 g	2 g	9 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	45 g	10 g	49 g	12 g
Sale (g)	7 g	1 g	4 g	1 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 le cipolle

- Sbucciate le **cipolle** e affettatele sottilmente.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella a fuoco medio. Unite le cipolle, un pizzico di **sale** e cuocete per 3-4 minuti.
- Aggiungete, per ogni persona, 1 cucchiaino di **zucchero**, 2 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura a fuoco basso per 5-6 minuti, finché saranno tenere e traslucide, poi spostatele in una ciotolina.

3



Tostare le piadine

- Pulite la padella utilizzata per le cipolle con carta da cucina e riportatela su fuoco medio senza condimenti.
- Tostate le **piadine** 1-2 minuti per lato.
- Condite la **rucola** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.

2



Cuocere la salsiccia

TIP: la salsiccia sarà cotta quando sarà opaca e chiara al centro.

- Scaldate una seconda padella a fuoco medio.
- Eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a tocchetti di 1-2 cm.
- Unite la **salsiccia** e rosolatela per 7-8 minuti, finché risulterà dorata.
- A fine cottura unite il **formaggio** e mescolate bene.

Ricetta personalizzata: tagliate il pollo a striscioline e cuocetelo a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché sarà opaco e chiaro al centro.

4



Disporre nei piatti

- Disponete un po' di **rucola** alla base delle piadine.
- Adagiate la **salsiccia** e le **cipolle**.
- Servite a parte il resto della **rucola**.

Buon Appetito!