

Sformato di riso alla pancetta e formaggio con Grana Padano Dop e piselli

50 minuti • Uova non incluse

15



Cipolla



Riso



Salsa di pomodoro



Brodo Granulare Vegetale



Grana Padano Dop



Piselli in scatola



Pangrattato



Galbanino a fette affumicato



Pancetta



Macinato misto di maiale e manzo



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: Burro, Uova, Sale, Pepe, Olio d'oliva

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Riso	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti
Brodo Granulare Vegetale 10)	1 pacchetto	2 pacchetti
Grana Padano Dop** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Piselli in scatola	1 pacchetto	1 pacchetto
Pangrattato 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Galbanino a fette affumicato** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	100 g	200 g
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	422 g	100 g	512 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3565 kJ/ 852 kcal	845 kJ/ 202 kcal	4307 kJ/ 1029 kcal	841 kJ/ 201 kcal
Grassi (g)	31 g	7 g	42 g	8 g
Grassi saturi (g)	17 g	4 g	22 g	4 g
Carboidrati (g)	100 g	24 g	100 g	20 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g	11 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	2 g
Proteine (g)	39 g	9 g	58 g	11 g
Sale (g)	5 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte **8)** Uova **10)** Sedano **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



Cuocere il riso

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.
- Portate a bollore una pentola d'**acqua** leggermente salata e lessate il **riso** per circa 13-14 minuti.
- Trasferite il riso in un colino e sciacquatelo sotto acqua corrente fredda per raffreddarlo.

Ricetta personalizzata: cuocete il macinato di carne a fuoco medio-alto per circa 6 minuti, finché sarà opaco e chiaro. Unitelo al centro dello sformato come indicato in Step 4.



Infornare lo sformato

- Versate metà del composto di **riso** nella pirofila. Disponete le fette di **galbanino**, alternate alla **pancetta**, al centro sul riso lasciando il bordo libero.
- Coprite con il restante composto, assicurandovi che il ripieno sia completamente coperto. Premete delicatamente il riso con una spatola.
- Cospargete con il resto del **pangrattato** e condite con un filo d'**olio**. Infornate per 35-40 minuti, fino a quando lo sformato sarà dorato.



Preparare il composto

- Sbucciate e tritate finemente la **cipolla**.
- Riportate la pentola usata per il riso su fuoco medio-basso con un filo d'**olio** e rosolate la cipolla per 4-5 minuti.
- Spegnete il fuoco e aggiungete la **salsa di pomodoro**, il **brodo vegetale**, il **riso**, **1 uovo** (per 2 persone) e il **Grana Padano**. Salate, pepate e mescolate bene.



Disporre nei piatti

- Lasciate raffreddare lo sformato per qualche minuto, quindi tagliatelo a fette
- Disponete il **sformato** nei piatti e servite subito.



Preparare lo sformato

- Scolate i **piselli**, sciacquateli sotto acqua corrente e uniteli al composto.
- Imburrate una pirofila rotonda di circa 20 cm di diametro, aggiungete metà **pangrattato** e scuotete delicatamente la pirofila in modo da spargerlo sul fondo e sui bordi in modo uniforme.

Buon Appetito!