

Kartofellsalat - insalata di patate e bacon con maionese, senape ed erba cipollina

35 minuti

15



Pancetta



Patata Dolce



Patate



Cipolla



Maionese



Senape



Erba Cipollina



Uova sode



Insalata Mista



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: Sale, Pepe, Aceto, 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
Pancetta**	100 g	200 g
Patata Dolce	1 pezzo	2 pezzi
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Cipolla	1 pezzo	2 pezzi
Maionese 8)	3 pacchetti	6 pacchetti
Senape 9)	1 pacchetto	2 pacchetti
Erba Cipollina**	5 g	5 g
Uova sode** 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Insalata Mista**	50 g	100 g
Petto di pollo a fette**	250 g	500 g

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	538 g	100 g	613 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2497 kJ/ 597 kcal	465 kJ/ 111 kcal	2514 kJ/ 601 kcal	410 kJ/ 98 kcal
Grassi (g)	28 g	5 g	19 g	3 g
Grassi saturi (g)	7 g	1 g	3 g	1 g
Carboidrati (g)	66 g	12 g	66 g	11 g
Zuccheri (g)	11 g	2 g	11 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g	8 g	1 g
Proteine (g)	21 g	4 g	43 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g	1 g	0 g

Allergeni

8) Uova **9)** Senape

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



Lessare le patate

- Portate a bollore una pentola di **acqua** salata. Usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.
- Sbucciate le **patate**, tagliatele a cubetti da 2 cm e lessatele per circa 12-15 minuti, o finché saranno tenere.
- Tagliate l'**uovo** in quarti.
- Tritate finemente l'**erba cipollina**.



Preparare l'insalata

- Raccogliete in una ciotola capiente la **maionese** e, per 2 persone, 1 cucchiaino di **senape** e un cucchiaino di aceto, un pizzico di sale, pepe e mescolate bene.
- Trasferite nella ciotola anche le **patate**, la pancetta e la cipolla e conditele uniformemente con la **salsa**.
- Condite l'**insalata** con **sale**, **aceto** e **olio** a piacere.



Cuocere cipolle e pancetta

- Sbucciate e tagliate la **cipolla** a fette sottili.
- Scaldare una padella antiaderente con un cucchiaino d'**olio** su fuoco medio, aggiungete la **cipolla**, la **pancetta** e rosolate per 5-6 minuti, mescolando ogni tanto.
- Quindi abbassate il fuoco, aggiungete 2 cucchiaini d'**acqua** (per 2 persone), coprite con un coperchio e cuocete per altri 5 minuti, o finché pancetta e cipolla saranno tenere e dorate.

Ricetta personalizzata: cuocete il pollo a fuoco medio-alto 1-2 minuti per lato, finché sarà opaco e chiaro al centro.



Disporre nei piatti

- Disponete le **patate** nei piatti, aggiungete l'**uovo** e guarnite con l'**erba cipollina**.
- Accompagnate con l'**insalata**.

Buon Appetito!