



Crema di finocchi e pancetta croccante con patate, formaggio e chips di pane

30 minuti

1



Finocchio



Patate



Brodo Granulare
Vegetale



Pancetta



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Chips di pane



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: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Finocchio**	2 pezzi	4 pezzi
Patate	1 pezzo	2 pezzi
Brodo Granulare Vegetale 10)	2 pacchetti	4 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chips di pane 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
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	442 g	100 g	507 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2640 kJ/ 631 kcal	598 kJ/ 143 kcal	2974 kJ/ 711 kcal	587 kJ/ 140 kcal
Grassi (g)	34 g	8 g	36 g	7 g
Grassi saturi(g)	13 g	3 g	14 g	3 g
Carboidrati (g)	59 g	13 g	59 g	12 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g	10 g	2 g
Fibre (g)	9 g	2 g	10 g	2 g
Proteine (g)	26 g	6 g	42 g	8 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

1



Rosolare la pancetta

- Rosolate la **pancetta** in una padella capiente a fuoco medio-alto per 4-5 minuti.
- Trasferitela su un piatto con carta da cucina per asciugare il grasso in eccesso.

Ricetta personalizzata: cuocete la carne a fuoco medio-alto per 5-6 minuti, finché sarà opaca e scura.

3



Preparare la crema

- Trasferite le **verdure** in un bicchiere del mixer e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
- Condite con un filo d'**olio**, incorporate il **formaggio grattugiato** e insaporite a piacere con **sale** e **pepe**.
- Mescolate bene, assaggiate e, se necessario, aggiustate di sale o unite un goccio d'acqua calda per regolare la consistenza.

2



Cuocere le verdure

- Mentre rosolate la pancetta, sbucciate e affettate la **patata** a cubetti.
- Eliminate la base dura e le punte dei **finocchi** e tagliateli a tocchetti di 1-2 cm.
- Eliminate parte del grasso rilasciato dalla pancetta dalla padella, riportatela su fuoco medio-alto con i **finocchi**, le **patate**, 300 ml di **acqua** (per 2 persone) e il **brodo granulare**.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 10-15 minuti, o finché le verdure saranno tenere.

4



Disporre nei piatti

TIP: la porzione di chips di pane è abbondante, se vi avanzano potete sbricciarle e farne del pangrattato casereccio.

- Disponete la **vellutata** nei piatti.
- Guarnitela con le **chips di pane** e la **pancetta**, spezzettata grossolanamente.

Buon Appetito!