



# Sfoglia 'paurosa' alla zucca e pancetta

con porro, noce moscata e timo

40 minuti • Uova non incluse

5



Pasta sfoglia



Zucca



Pancetta



Porro



Noce moscata



Timo essiccato



Formaggio a pasta dura  
grattugiato



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

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
Pasta sfoglia** 13)	2 pacchetti	4 pacchetti
Zucca**	1 pezzo	2 pezzi
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro**	1 pezzo	2 pezzi
Noce moscata	1 pacchetto	1 pacchetto
Timo essiccato	1 pacchetto	1 pacchetto
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	576 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	5419 kJ/ 1295 kcal	941 kJ/ 225 kcal
Grassi (g)	82 g	14 g
Grassi saturi (g)	44 g	8 g
Carboidrati (g)	90 g	16 g
Zuccheri (g)	13 g	2 g
Fibre (g)	15 g	3 g
Proteine (g)	34 g	6 g
Sale (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](http://hellofresh.it)



### Preparare la zucca

- Preriscaldate il forno a 220 °C.
- Eliminate la guaina più esterna del **porro** e riducetelo a rondelle fini.
- Scaldate un filo d'**olio** in una padella antiaderente, rosolate il **porro** per 3-4 minuti.
- Tagliate la **zucca** a cubetti di circa 1 cm, così sarà più veloce da cuocere, unitela in padella col porro insieme a 2-3 cucchiaini d'**acqua**, coprite con il coperchio e cuocete per 15-18 minuti, finché saranno teneri. Mescolate ogni tanto e unite qualche altro cucchiaino d'acqua se dovessero attaccarsi.



### Infornare la torta

- Ricoprite la torta con l'altro disco di **pasta sfoglia** premendo sui bordi per sigillarli.
- **Opzionale:** incidete il disco superiore di sfoglia con un coltello affilato, ricavando 2 triangoli per creare degli "occhi" e un "sorriso" da zucca di halloween. Attaccate gli scarti di pasta sul bordo della torta.
- Infornate la torta-zucca e cuocete per 30-32 minuti, finché sarà dorata.



### Rosolare la pancetta

- Scaldate un'altra padella senza condimenti e rosolate la **pancetta** 5-6 minuti, finché sarà dorata.
- Trasferitela su un foglio con carta da cucina per farla asciugare, poi tritatela grossolanamente.



### Disporre nei piatti

- Sfornate la **torta**, tagliatela a fette e disponetela nei piatti.



### Preparare il ripieno

- Srotolate 1 rotolo di **pasta sfoglia**, disponetelo in uno stampo a cerniera e bucherellate la pasta con i rebbi di una forchetta.
- Una volta pronti, schiacciate **zucca** e **porro** con il dorso di una forchetta.
- Raccoglieteli in una ciotola con 1 **uovo** (per 2 persone), il **formaggio grattugiato**, un pizzico di **timo** e **noce moscata** a piacere. Incorporate anche la **pancetta** e mescolate bene.
- Versate il composto ottenuto nella pasta sfoglia.

Buon Appetito!