



Tagliata di manzo e fonduta di Raschera Dop con zucca, salvia e patate al forno

45 minuti

16



Tagliata di manzo



Raschera Dop



Panna Da Cucina



Salvia



Erba Cipollina



Zucca



Patate



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

Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva,
Aceto, Zucchero

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Tagliata di manzo**	1 pacchetto	2 pacchetti
Raschera Dop** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Panna Da Cucina 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salvia**	1 pezzo	2 pezzi
Erba Cipollina**	5 g	5 g
Zucca**	1 pezzo	1 pezzo
Patate	3 pezzi	6 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	680 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3772 kJ/ 902 kcal	555 kJ/ 133 kcal
Grassi (g)	46 g	7 g
Grassi saturi (g)	30 g	4 g
Carboidrati (g)	55 g	8 g
Zuccheri (g)	6 g	1 g
Fibre (g)	11 g	2 g
Proteine (g)	57 g	8 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte

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 hellfresh.it

1



Preparare gli ingredienti

- Aprite la confezione della **bistecca** e tenetela fuori dal frigo fino al momento della cottura, così da renderla più tenera.
- Preriscaldate il forno a 220 °C in modalità statica.
- Pelate le **patate** e tagliatele a spicchi. raccoglietele insieme alla **zucca** in una ciotola con 1 cucchiaio d'**olio** e conditele in modo uniforme.
- Distribuitele su una teglia foderata di carta da forno, cercando di non sovrapporle, e cuocetele in forno caldo per circa 30-32 minuti, mescolandole a metà cottura. Alla fine salate a piacere.

3



Cuocere la bistecca

- Scaldate una padella antiaderente.
- Aggiungete 1-2 cucchiai di olio quando è ben calda.
- Condite la carne su entrambi i lati con un pizzico di **sale** e **pepe**, quindi cuocetela in padella per 3 minuti.
- Voltatela e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.
- Fatela riposare per 2-3 minuti prima di tagliarla a fettine.
- Tirate finemente l'**erba cipollina**.

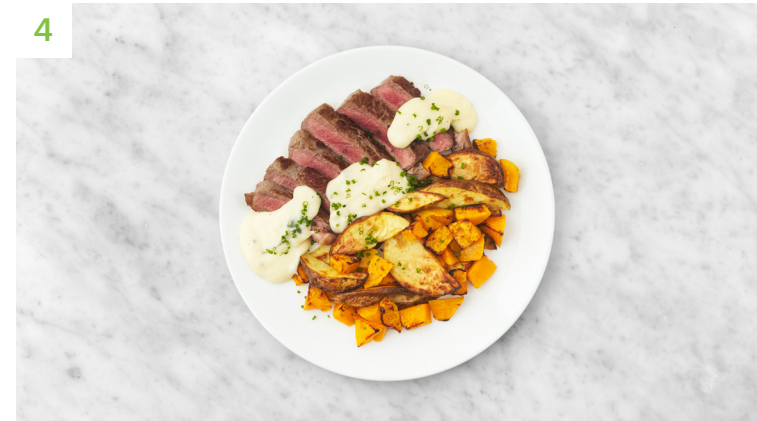
2



Preparare la fonduta

- Tagliate il **formaggio** a tocchetti molto piccoli, circa di 0,5 cm.
- Raccoglietelo in un pentolino con la **panna** e la **salvia**. Condite con una macinata di **pepe** e fate fondere a fuoco medio basso per 8-10 minuti, mescolando spesso per favorire lo scioglimento del formaggio.

4



Disporre nei piatti

- Disponete la **carne** nei piatti e irroratela con la **fonduta**.
- Accompagnate con le **patate** e la **zucca** arrostita e guarnite con l'**erba cipollina**.

Buon Appetito!