



Patata dolce fondente e pancetta tostata con formaggio spalmabile e cipollotto | 2 porzioni

40 minuti

5002



Patata Dolce



Formaggio spalmabile



Cipollotto



Pancetta



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

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
Patata Dolce	1 pezzo	1 pezzo
Formaggio spalmabile** 7)	1 pacchetto	1 pacchetto
Cipollotto**	1 pezzo	1 pezzo
Pancetta**	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	238 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	1381 kJ/ 330 kcal	582 kJ/ 139 kcal
Grassi (g)	18 g	8 g
Grassi saturi (g)	10 g	4 g
Carboidrati (g)	31 g	13 g
Zuccheri (g)	8 g	3 g
Fibre (g)	5 g	2 g
Proteine (g)	10 g	4 g
Sale (g)	1 g	0 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 hellofresh.it

1

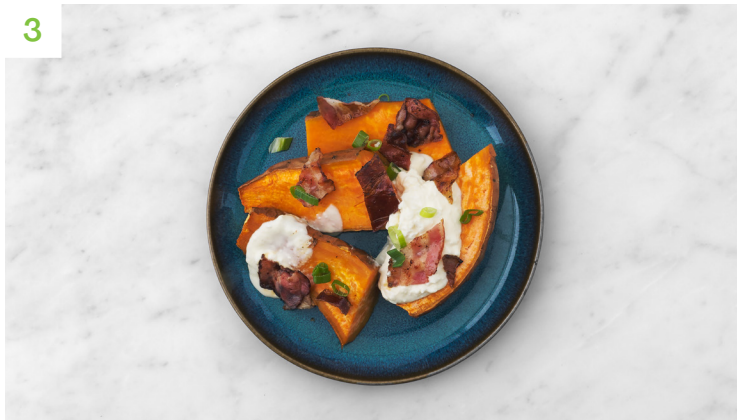


Prepare le patate dolci

TIP: punzecchiate le patate con i rebbi di una forchetta per verificare se sono cotte.

- Preriscaldare il forno a 220 °C in modalità statica.
- Tenendole intere e con la buccia, irrorate la patata dolce con un filo d'olio e condite con sale e pepe.
- Adagiatela su una teglia con carta da forno e cuocetela in forno caldo per 30-40 minuti.

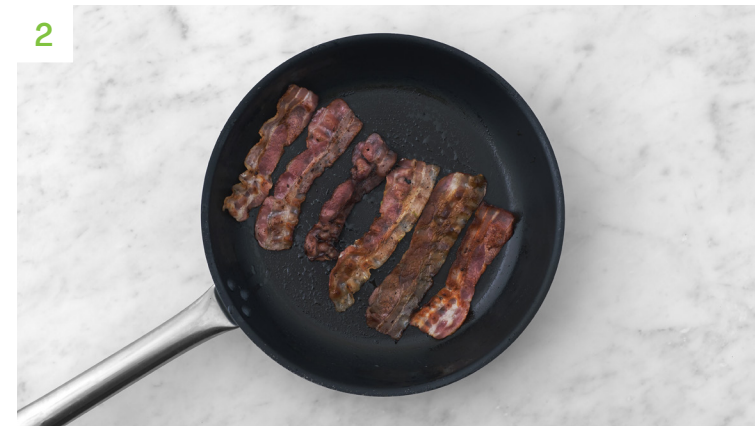
3



Disporre nei piatti

- Tagliate la **patata dolce** a metà e disponetela nei piatti.
- Conditela con un cucchiaino di **formaggio spalmabile** e guarnitela con la **pancetta** e con il **cipollotto**.

2



Cuocere la pancetta

- Portate una padella su fuoco medio e rosolate la **pancetta** con un filo d'olio per 5-6 minuti, finché sarà dorata, poi spostatela su piatto con carta da cucina e tritatela grossolanamente.
- Tagliate il **cipollotto** a rondelli sottili.

Buon Appetito!