

Crema di cavolo e 'ragnatela' di stracchino con pancetta tostata e chips di pane

25 minuti

18



Pancetta



Brodo granulare di pollo



Pistacchi



Cipolla



Chips di pane



Cavolo



Stracchino



Patate



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: Sale, Pepe, Olio d'oliva, Burro, Latte

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
Brodo granulare di pollo	1 pacchetto	2 pacchetti
Pistacchi 2)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Chips di pane 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cavolo**	500 g	500 g
Stracchino** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	1 pezzo	2 pezzi
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	530 g	100 g	620 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2793 kJ/ 667 kcal	527 kJ/ 126 kcal	3534 kJ/ 845 kcal	571 kJ/ 136 kcal
Grassi (g)	34 g	7 g	45 g	7 g
Grassi saturi(g)	13 g	3 g	18 g	3 g
Carboidrati (g)	69 g	13 g	69 g	11 g
Zuccheri (g)	14 g	3 g	15 g	2 g
Fibre (g)	11 g	2 g	12 g	2 g
Proteine (g)	26 g	5 g	46 g	7 g
Sale (g)	4 g	1 g	3 g	1 g

Allergeni

2) Frutta a guscio **7)** Latte **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



Preparare gli ingredienti

- Tagliate 250 g di **cavolo** (per 2 persone) a striscioline sottili.
- Sbucciate e tagliate la **patata** a tocchetti di 1 cm.
- Sbucciate la **cipolla** e tritatela.



Cuocere le verdure

- Scaldate un filo d'**olio** in una pentola a fuoco medio. Unite la **cipolla** e soffriggete per 2-3 minuti.
- Aggiungete il **cavolo**, la **patata**, il **brodo granulare**. Bagnate con circa 600 ml di acqua per 2 persone e condite con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Coprite con un coperchio e cuocete per circa 15-20 minuti, o finché le verdure saranno tenere.

Ricetta personalizzata: cuocete il macinato di carne per 5-6 minuti a fuoco medio-alto, finché sarà opaco e scuro.



Rosolare la pancetta

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio e rosolate la **pancetta** per 5-6 minuti, mescolando spesso.
- Trasferitela in un piatto foderato con carta da cucina e lasciate asciugare.
- Raccogliete lo **stracchino** con 50 ml di **latte** (circa 5 cucchiaini) per 2 persone in un bicchiere del mixer con un pizzico di **sale** e **pepe** e frullate fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.
- Tritate finemente i **pistacchi**.



Frullare le verdure

- Una volta cotte, frullate le **verdure** con una noce di **burro** fino a ottenere una vellutata liscia e omogenea.
- Assaggiate e aggiustate con un pizzico di **sale** e **pepe**, se necessario.



Disporre nei piatti

- Distribuite la **vellutata** in piatti fondi o ciotole.
- Disponete sopra qualche goccia di **salsa allo stracchino**.
- Guarnite con la **pancetta** e i **pistacchi**.
- Accompagnate con le **chips di pane** (se vi avanzano, usatele per realizzare del pangrattato casereccio).

Buon Appetito!