

# 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 <b>2)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Cipolla	1 pezzo	1 pezzo
Chips di pane <b>13)</b>	1 pacchetto	2 pacchetti
Cavolo**	500 g	500 g
Stracchino** <b>7)</b>	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](http://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!