

Bocconcini di salmone bardati nella pancetta

con crema soffice di patate e pere al rosmarino

40 minuti

16



Salmone



Pancetta



Patate



Latte parzialmente
scremato UHT



Porro



Pera



Rosmarino



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

Prima di cominciare

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

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Salmone** 4)	1 pacchetto	2 pacchetti
Pancetta**	1 pacchetto	2 pacchetti
Patate	2 pezzi	4 pezzi
Latte parzialmente scremato UHT 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Porro**	1 pezzo	2 pezzi
Pera	1 pezzo	2 pezzi
Rosmarino	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	648 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3217 kJ/ 769 kcal	497 kJ/ 119 kcal
Grassi (g)	43 g	7 g
Grassi saturi (g)	13 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	8 g
Zuccheri (g)	19 g	3 g
Fibre (g)	8 g	1 g
Proteine (g)	44 g	7 g
Sale (g)	2 g	0 g

Allergeni

4) Pesce 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



Preparare gli ingredienti

- Portate a ebollizione una pentola d'**acqua** leggermente salata.
- Trasferite in un pentolino il **latte**, scaldatelo a fuoco basso finché inizia a sobbollire. Spegnete, aggiungete 2-3 ciuffetti di **rosmarino** e un pizzico di **sale**. Coprite e tenete da parte.
- Sbucciate le **patate** e tagliatele a cubetti.
- Riducete la **pera** a fettine sottili (potete tenere la buccia).
- Affettate il **porro** a rondelle sottili.
- Lessate le **patate** per 15-18 minuti, o finché saranno tenere. Scolatele e schiacciatele con una forchetta o uno schiacciapatate.



Rosolare il salmone

TIP: il salmone sarà cotto quando al centro si presenta rosa chiaro e asciutto.

- Pulite la padella con carta da cucina e riportatela su fuoco medio con 1 cucchiaino d'**olio**. Unite i **porri**, un pizzico di **sale** e cuoceteli con il coperchio per 5-6 minuti, poi spostateli in una ciotola.
- Nella stessa padella, rosolate i **rollè** dal lato dove si chiudono i lembi della **pancetta** per sigillarli per 2 minuti a fuoco medio. Continuate la cottura per circa 6-8 minuti, girandoli delicatamente un paio di volte, finché saranno dorati e croccanti.



Formare i rollè

TIP: fate penetrare la lama di un coltello fra la polpa e la pelle del pesce, tenete la pelle tesa con le dita e tagliate per tutta la lunghezza, restando aderenti alla pelle per non sprecare polpa.

- Rimuovete la pelle dal **salmone** e tagliatelo in 4 **trancetti**. Fate attenzione a eventuali lisce ed eliminatele.
- Disponete sul piano di lavoro 2 fette di **pancetta** formando una croce. Mettete un trancetto al centro e avvolgetelo ripiegando i lembi. Formate allo stesso modo gli altri **rollè**.



Preparare la crema di patate

- Scaldate intanto il **latte al rosmarino** e filtratelo. Aggiungetene mezzo bicchiere alle **patate** schiacciate e unite una noce di **burro**.
- Condite con un pizzico di **sale** e **pepe** e lavorate con una forchetta o con una frusta per montarlo, aggiungendo altro **latte** gradualmente fino a ottenere una crema omogenea e senza grumi, poco più morbida di un purè.



Cuocere le pere

- Scaldate una padella a fuoco medio, aggiungete una noce di **burro** e rosolate le **pere** con qualche ciuffetto di **rosmarino**, un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Proseguite la cottura con il coperchio per 4-5 minuti a fuoco medio, mescolando delicatamente di tanto in tanto.
- Trasferite le pere in un piatto e tenetele al caldo.



Disporre nei piatti

- Disponete la crema di **patate** nei piatti.
- Tagliate delicatamente i **rollè** a metà e adagiateli sulla crema.
- Completate con i **porri** e le **pere**.

Buon Appetito!